ваш домашний повар

1000 лучших рецептов пиццы

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

В этой книге вы найдете большое количество рецептов пиццы с разнообразными начинками — мясные, овощные, с морепродуктами и даже сладкие, — требующие времени для приготовления и на скорую руку. С пиццей вы сможете встретить неожиданно пришедших гостей или разнообразить ежедневное меню оригинальным блюдом. Кроме того, готовя начинку для пиццы, вы имеете возможность призвать свою фантазию и сделать вкус блюда изящным или пикантным, тонким и оригинальным и продолжать список рецептов пиццы самостоятельно.

- Наталья Семенова
  - Введение
  - Мясные пиццы
    - ПИЦЦА С МЯСОМ
    - ПИЦЦА С ПИКАНТНЫМИ МЯСНЫМИ КУСОЧКАМИ
    - ПИЦЦА С ПРЯНЫМ МЯСНЫМ ФАРШЕМ
    - ПИЦЦА С ЖАРЕНОЙ ГОВЯДИНОЙ
    - ПИЦЦА С ОБЖАРЕННЫМ МЯСОМ В ПОДЛИВЕ
    - ПИЦЦА С МЯСОМ И ЗЕЛЕНЬЮ
    - ПИЦЦА СЛОЕНАЯ
    - ПИЦЦА С МЯСОМ И ПОМИДОРАМИ
    - ПИЦЦА С МЯСОМ И ПЕРЧИКОМ
    - ПИЦЦА С ВЕТЧИНОЙ И ЛУКОМ
    - ПИЦЦА С МЯСОМ И МОРКОВКАМИ
    - ПИЦЦА С ВЕТЧИНОЙ И САЛЯМИ
    - ПИЦЦА С ГОВЯЖЬИМ языком
    - ПИЦЦА С КУРИНЫМ ФИЛЕ
    - ПИЦЦА МЯСНАЯ ПОД ТОМАТНЫМ СОУСОМ
    - ПИЦЦА МЯСНАЯ С КОНСЕРВИРОВАННЫМИ ОВОЩАМИ
    - ПИЦЦА МЯСНАЯ С ЧЕРНОСЛИВОМ
    - ПИЦЦА С ТЕЛЯЧЬИМ ФИЛЕ
    - ПИЦЦА С МЯСОМ И ПЛАВЛЕНЫМ СЫРОМ
    - ПИЦЦА С МЯСОМ И ТЕРТЫМ СЫРОМ
    - ПИЦЦА «ПО-ФЛОРЕНТИЙСКИ»
    - ПИЦЦА МЯСНАЯ ПОД СЫРОМ «РОКФОР»
    - ПИЦЦА С ВЕТЧИНОЙ И ПОМИДОРАМИ
    - ПИЦЦА МЯСНАЯ ОСТРАЯ
    - ПИЦЦА МЯСНАЯ С ТОМАТАМИ И ЧЕСНОКОМ
    - ПИЦЦА МЯСНАЯ ОБЫЧНАЯ

- ПИЦЦА СО СВИНИНОЙ
- ПИЦЦА С ВЕТЧИНОЙ И МАРИНОВАННЫМИ ОГУРЧИКАМИ
- ПИЦЦА С КОРЕЙКОЙ
- ПИЦЦА С БАРАНИНОЙ
- ПИЦЦА «УНИКАЛЬНАЯ»
- ПИЦЦА «ВОСКРЕСНАЯ»
- ПИЦЦА «СЕЛЬСКАЯ ЗАКУСКА»
- ПИЦЦА «ИЗОБИЛИЕ»
- ПИЦЦА «СУХАРНАЯ»
- ПИЦЦА ДЕРЕВЕНСКАЯ С ТЫКВОЙ
- ПИЦЦА «ХЛЕБНАЯ»
- ПИЦЦА ИЗ СЛОЕНОГО ТЕСТА
- ПИЦЦА «ЦЮРИХ»
- ПИЦЦА «К ОБЕДУ»
- ПИЦЦА «ПРЯНОЕ ЯБЛОЧКО»
- ПИЦЦА «УТИНЫЙ ПРУД»
- ПИЦЦА «ФРАНЦУЗСКАЯ»
- ПИЦЦА «АМЕРИКАНСКАЯ»
- ПИЦЦА С КУРИЦЕЙ И АРТИШОКАМИ
- ПИЦЦА С КОРЕЙСКОЙ МОРКОВКОЙ и языком
- ПИЦЦА «ДАЧНАЯ»
- ПИЦЦА «СЛАВЯНСКАЯ»
- ПИЦЦА «РИМСКИЙ ДЕЛИКАТЕС»
- ПИЦЦА «ДЕЛИКАТЕС»
- ПИЦЦА С КОЛБАСОЙ СЕРВЕЛАТ
- ПИЦЦА МАНДАРИНОВАЯ С ВЕТЧИНОЙ
- ПИЦЦА С ВЕТЧИНОЙ И ГРИБАМИ ПО-МИЛАНСКИ
- ПИЦЦА С САРДЕЛЬКАМИ И ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ
- ПИЦЦА С КАРТОФЕЛЕМ
- ПИЦЦА С СЫРОМ
- ПИЦЦА С СОСИСКАМИ И МОРКОВЬЮ
- ПИЦЦА С СОСИСКАМИ И БОЛГАРСКИМ ПЕРЦЕМ
- ПИЦЦА С СОСИСКАМИ И ГРИБАМИ
- ПИЦЦА С СОСИСКАМИ И ПОМИДОРАМИ
- ПИЦЦА СМЕТАННАЯ С СОСИСКАМИ
- ПИЦЦА СЫРНАЯ С СОСИСКАМИ
- ПИЦЦА ЦИТРУСОВАЯ С СОСИСКАМИ
- ПИЦЦА С СОСИСКАМИ ПО-БРАЗИЛЬСКИ
- ПИЦЦА «СБОРНАЯ»
- ПИЦЦА С СОСИСКАМИ «СВЕЖАЯ»

- ПИЦЦА «КАРНАВАЛ»
- ПИЦЦА «УКРАИНКА»
- ПИЦЦА «СИАМ»
- ПИЦЦА С САЛЯМИ ПОД ПИКАНТНЫМ СОУСОМ
- ПИЦЦА «РОМАНТИЧЕСКИЙ ВЕЧЕР»
- ПИЦЦА «СЫРНОЕ НАСТРОЕНИЕ»
- ПИЦЦА ЧЕСНОЧНАЯ С БЕКОНОМ
- ПИЦЦА С БЕКОНОМ ПОД БРУСНИЧНЫМ СОУСОМ
- ПИЦЦА ПОД БРУСНИЧНО-СЫРНЫМ СОУСОМ
- ПИЦЦА С БЕКОНОМ ПОД ЯИЧНО-ГРИБНЫМ СОУСОМ
- ПИЦЦА С БЕКОНОМ И ЗЕЛЕНЫМ СОУСОМ
- ПИЦЦА С БЕКОНОМ ПОД ВИННЫМ СОУСОМ
- ПИЦЦА С БЕКОНОМ И КОРЕЙСКОЙ МОРКОВКОЙ
- ПИЦЦА С БЕКОНОМ И БРЫНЗОЙ ПОД ЛИМОННЫМ СОУСОМ
- ПИЦЦА С БЕКОНОМ ПОД ЧЕСНОЧНЫМ СОУСОМ
- ПИЦЦА С БЕКОНОМ ПОД СОУСОМ ИЗ КОЛЬРАБИ
- ПИЦЦА «АРОМАТНАЯ»
- ПИЦЦА С БЕКОНОМ И СОСИСКАМИ
- ПИЦЦА «АМЕРИКА»
- ПИЦЦА «ПИКАНТНЫЙ ВКУС»
- ПИЦЦА «ЛЕТНЯЯ»
- ПИЦЦА «САДОВАЯ»
- ПИЦЦА С САЛЯМИ И ОЛИВКАМИ
- ПИЦЦА «БОБОВАЯ»
- ПИЦЦА «КЛАССИЧЕСКАЯ»
- ПИЦЦА «НЕЖНОСТЬ»
- ПИЦЦА «МАРГО»
- ПИЦЦА ОСТРАЯ С КОЛБАСОЙ
- ПИЦЦА КОЛБАСНАЯ С ПАПРИКОЙ
- ПИЦЦА «СОЛО»
- ПИЦЦА СЛИВОЧНАЯ СО ШПИНАТОМ
- ПИЦЦА ОЛИВКОВАЯ С ЯЙЦАМИ
- ПИЦЦА С ТИМЬЯНОМ И БРЫНЗОЙ
- ПИЦЦА С ИНДЕЙКОЙ
- ПИЦЦА ЧЕСНОЧНАЯ С ВЕТЧИНОЙ
- ПИЦЦА С МЯГКИМ СЫРОМ
- ПИЦЦА «ВОСТОК»
- ПИЦЦА ТОМАТНАЯ С СЫРОМ

- ПИЦЦА «СРЕДИЗЕМНОМОРСКАЯ»
- ПИЦЦА «АЛЯСКА»
- ПИЦЦА «СУЛИКО»
- ПИЦЦА КУРИНАЯ С ЯБЛОКАМИ И ИЗЮМОМ
- ПИЦЦА С КУРИЦЕЙ ПОД ФРАНЦУЗСКИМ СОУСОМ
- ПИЦЦА «СЕВЕРНОЕ СИЯНИЕ»
- ПИЦЦА С КУРИЦЕЙ ПОД БЕЛЫМ СОУСОМ
- ПИЦЦА ОСТРАЯ С СЕЛЬДЕРЕЕМ
- ПИЦЦА ЧЕСНОЧНАЯ С ШАМПИНЬОНАМИ
- ПИЦЦА С КУРИЦЕЙ ПОД СОУСОМ ИЗ АРТИШОКОВ
- ПИЦЦА ГОВЯЖЬЯ С МАСЛИНАМИ
- ПИЦЦА «СМЕТАННАЯ»
- ПИЦЦА СО СВИНИНОЙ И АНАНАСАМИ
- ПИЦЦА СО СВИНИНОЙ И ПЕРСИКАМИ
- ПИЦЦА С МЯСОМ УТКИ И ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ
- ПИЦЦА КУРИНАЯ С КАПЕРСАМИ
- ПИЦЦА С ВЕТЧИНОЙ И БРОККОЛИ
- ПИЦЦА С КУРИЦЕЙ ПОД ГРИБНЫМ СОУСОМ
- ПИЦЦА «САМСОН»
- ПИЦЦА С КУРИЦЕЙ И КУНЖУТОМ
- ПИЦЦА «ЗЕЛЕНЫЙ ОСТРОВ»
- ПИЦЦА «ТАСМАНИЯ»
- ПИЦЦА С ВАРЕНОЙ КОЛБАСОЙ И СОЕВЫМ СОУСОМ
- ПИЦЦА «МАЛЬТИЙСКОЕ ЛЕТО»
- ПИЦЦА «КОНВЕРТИК»
- ПИЦЦА С ВАРЕНОЙ ГОВЯДИНОЙ
- ПИЦЦА С БЕКОНОМ ПОД ГРИБНЫМ СОУСОМ

○ Пиццы с рыбой и морепродуктами
- ПИЦЦА «ОРИГИНАЛЬНАЯ»
- ПИЦЦА «ФРЕГАТ»
- ПИЦЦА «ИТАЛЬЯНСКАЯ СИМФОНИЯ»
- ПИЦЦА «КАПИТОЛИЙСКАЯ»
- ПИЦЦА «МОРСКОЕ ИЗОБИЛИЕ»
- ПИЦЦА «ПРЯНЫЕ АНЧОУСЫ»
- ПИЦЦА «МОРСКОЙ ЦАРЬ»
- ПИЦЦА С ТРЕСКОВОЙ ПЕЧЕНЬЮ И ЗЕЛЕНЬЮ
- ПИЦЦА С КЕТОЙ И КАЛЬМАРАМИ
- ПИЦЦА «ПИКАНТНАЯ»
- ПИЦЦА «КОРОЛЕВСКАЯ ТРАПЕЗА»
- ПИЦЦА «ПЕЙЗАЖ»

- ПИЦЦА С РЫБОЙ И КРЕВЕТКАМИ
- ПИЦЦА «ПРИМОРЬЕ»
- ПИЦЦА РЫБНОЕ АССОРТИ
- ПИЦЦА «ОЛИМПИЙСКАЯ»
- ПИЦЦА «ТРЕПАНГОВАЯ»
- ПИЦЦА «ИКОРНАЯ»
- ПИЦЦА С ЛОСОСЕМ И ОВОЩАМИ
- ПИЦЦА СЫРНО-РЫБНАЯ
- ПИЦЦА «ОКЕАН»
- ПИЦЦА «КРЕВЕТОЧНАЯ»
- ПИЦЦА «КАПИТАНСКАЯ»
- ПИЦЦА «ЛЮБИТЕЛЬСКАЯ»
- ПИЦЦА С КРАБАМИ
- ПИЦЦА «СЕЛЕДОЧНАЯ»
- ПИЦЦА «ПИКАНТНАЯ»
- ПИЦЦА «МОРСКАЯ»
- ПИЦЦА С ПЕЧЕНЬЮ ТРЕСКИ
- ПИЦЦА «НЕАПОЛИТАНСКАЯ»
- ПИЦЦА «САРДИНИЯ»
- ПИЦЦА МАНДАРИНОВАЯ С КРЕВЕТКАМИ
- ПИЦЦА «ДАРЫ МОРЯ»
- ПИЦЦА «СЭРРА»
- ПИЦЦА С КРАСНОЙ РЫБОЙ И ГРИБАМИ
- ПИЦЦА СО ШПРОТАМИ И КОРНИШОНАМИ
- ПИЦЦА «АНТАЛИЯ»
- ПИЦЦА «ДИЕТА»
- ПИЦЦА С ЧЕРРИ И КРАБОВЫМ МЯСОМ
- ПИЦЦА «АЛЫЕ ПАРУСА»
- ПИЦЦА С КРАБОВЫМ МЯСОМ И БРОККОЛИ
- ПИЦЦА С КРАБОВЫМ МЯСОМ И ОКОРОКОМ
- ПИЦЦА С КРАБОВЫМ МЯСОМ И АНАНАСАМИ
- ПИЦЦА С КРАБОВЫМ МЯСОМ И МОЦАРЕЛЛОЙ
- ПИЦЦА «МОРСКАЯ» С ТУНЦОМ
- ПИЦЦА СЫРНАЯ С КРАСНОЙ РЫБОЙ НА ГРИЛЕ
- ПИЦЦА РЫБНАЯ С ЛУКОМ
- ПИЦЦА РЫБНАЯ ИЗ СЛОЕНОГО ТЕСТА
- ПИЦЦА С КРАСНОЙ РЫБОЙ И ПОМИДОРАМИ
- ПИЦЦА ОСТРАЯ С УГРЕМ
- ПИЦЦА ПО-ЕГИПЕТСКИ
- ПИЦЦА «КАРИБСКИЕ ОСТРОВА»
- ПИЦЦА «ЛАУРА»
- ПИЦЦА С СЕЛЬДЬЮ И ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ

○ Овощные и грибные пиццы
- ПИЦЦА ОВОЩНАЯ СБОРНАЯ

- ПИЦЦА С МОРКОВЬЮ И ТВОРОГОМ
- ПИЦЦА СЛАДКАЯ СО СВЕКЛОЙ, ЛУКОМ И МОРКОВЬЮ
- ПИЦЦА ОСТРАЯ СО СВЕКЛОЙ, ЛУКОМ И МОРКОВЬЮ
- ПИЦЦА КАПУСТНАЯ
- ПИЦЦА С ТУШЕНОЙ МОРКОВЬЮ
- ПИЦЦА С МАРИНОВАННОЙ КАПУСТОЙ
- ПИЦЦА С ЦВЕТНОЙ КАПУСТОЙ И КОЛБАСОЙ
- ПИЦЦА С КАПУСТОЙ ПОД ТОМАТНЫМ СОУСОМ
- ПИЦЦА С КАПУСТОЙ И КАБАЧКАМИ
- ПИЦЦА СО СЛАДКОЙ РЕПОЙ
- ПИЦЦА С ПИКАНТНЫМИ БАКЛАЖАНАМИ
- ПИЦЦА КАПУСТНАЯ ПОД ЯИЧНОЙ ЗАЛИВКОЙ
- ПИЦЦА С ТЫКВОЙ И АПЕЛЬСИНОМ
- ПИЦЦА С БАКЛАЖАНАМИ И ПОМИДОРАМИ
- ПИЦЦА С СОЛЕНЫМИ БАКЛАЖАНАМИ И ВЕТЧИНОЙ
- ПИЦЦА С КАБАЧКАМИ В СМЕТАНЕ
- ПИЦЦА С КАРТОФЕЛЕМ И КАБАЧКАМИ
- ПИЦЦА СО СВЕЖИМИ ОГУРЦАМИ ПОД СМЕТАНОЙ
- ПИЦЦА С ТЫКВОЙ И КАРТОФЕЛЕМ ПОД МАЙОНЕЗОМ
- ПИЦЦА С ПОМИДОРАМИ, ПЕРЦЕМ И ЯЙЦАМИ ПОД МАЙОНЕЗОМ
- ПИЦЦА С ТОМАТАМИ И ПИКАНТНЫМ РИСОМ
- ПИЦЦА С ТЫКВОЙ И ЯБЛОКАМИ
- ПИЦЦА С ЧЕРНОСЛИВОМ И ЯБЛОКАМИ
- ПИЦЦА С ЦВЕТНОЙ КАПУСТОЙ
- ПИЦЦА «ОБЕДЕННАЯ»
- ПИЦЦА ИТАЛЬЯНСКАЯ КЛАССИЧЕСКАЯ
- ПИЦЦА «АВСТРИЙСКАЯ»
- ПИЦЦА СО СВЕЖИМ БАЗИЛИКОМ
- ПИЦЦА «ВИТАМИННАЯ»
- ПИЦЦА С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ И ГРИБАМИ
- ПИЦЦА «ФАНАГОРИЙСКАЯ»
- ПИЦЦА СО ШПРОТАМИ И ПОМИДОРАМИ
- ПИЦЦА «ГЛАЗУНЬЯ»
- ПИЦЦА «ПРАЗДНИЧНАЯ»
- ПИЦЦА «САМУРАЙ»
- ПИЦЦА «ОБЪЕДЕНИЕ»
- ПИЦЦА «СВЕКОЛЬНАЯ ЗАКУСКА»

- ПИЦЦА КАРТОФЕЛЬНАЯ С СЫРОМ
- ПИЦЦА С ПЕРЦЕМ, БАКЛАЖАНАМИ И СЫРОМ
- ПИЦЦА «АССОРТИ»
- ПИЦЦА «ГЛАЗ ДРАКОНА»
- ПИЦЦА С ГРИБАМИ
- ПИЦЦА С ПОМИДОРАМИ И ГРИБАМИ
- ПИЦЦА С БАКЛАЖАНАМИ И ГРИБАМИ
- ПИЦЦА С ЖАРЕНЫМИ ГРИБАМИ
- ПИЦЦА С МАРИНОВАННЫМ ПЕРЦЕМ И ГРИБАМИ
- ПИЦЦА С «ПЬЯНЫМИ» ГРИБАМИ
- ПИЦЦА С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ И ЛУКОМ ПОД СМЕТАНОЙ
- ПИЦЦА С КАШТАНАМИ И ГРИБАМИ
- ПИЦЦА С ГРИБАМИ И ЯЙЦОМ ПОД СМЕТАНОЙ
- ПИЦЦА С ГРИБАМИ В СМЕТАННОМ СОУСЕ
- ПИЦЦА С МОРКОВЬЮ И ШАМПИНЬОНАМИ
- ПИЦЦА «ЛЕСНАЯ»
- ПИЦЦА С ГРИБАМИ, ПОМИДОРАМИ И ЧЕСНОКОМ
- ПИЦЦА «ОСЕННИЙ ВАЛЬС»
- ПИЦЦА С ОПЯТАМИ, ГРУЗДЯМИ И СЫРОМ
- ПИЦЦА «ВЕСЕННЯЯ»
- ПИЦЦА «ИЗЫСКАННАЯ»
- ПИЦЦА «К УЖИНУ»
- ПИЦЦА С ГРИБАМИ И ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ
- ПИЦЦА ТВОРОЖНО-ГРИБНАЯ
- ПИЦЦА «ГРИБНОЕ АССОРТИ»

- Сладкие пиццы
  - ПИЦЦА С ПЕРСИКАМИ И КИВИ
  - ПИЦЦА С ФИНИКАМИ И ИЗЮМОМ
  - ПИЦЦА КОНЬЯЧНАЯ С КЛУБНИКОЙ
  - ПИЦЦА С ИНЖИРОМ
  - ПИЦЦА ШОКОЛАДНАЯ С ФРУКТАМИ
  - ПИЦЦА ФРУКТОВАЯ С СИРОПОМ
  - ПИЦЦА КЛУБНИЧНАЯ С БЕЛЫМ ШОКОЛАДОМ
  - ПИЦЦА СМЕТАННАЯ С СЫРОМ И ФРУКТАМИ
  - ПИЦЦА ФРУКТОВАЯ С СИРОПОМ
  - ПИЦЦА МОРКОВНАЯ

Наталья Семенова

1000 ЛУЧШИХ РЕЦЕПТОВ ПИЦЦЫ

Введение

Пицца — итальянское национальное блюдо, в классическом понимании представляющее собой круглую лепешку с помидорами и расплавленным сыром. Изначально в Италии пицца считалась едой крестьян и малоимущего населения, так как все ингредиенты этого блюда доступны каждому и приготовить его можно из продуктов, которые есть под рукой. С течением времени пицца стала популярна и среди обеспеченного населения. Жена итальянского короля Умберто I Маргарита Савойская очень любила пиццу, и именно в честь нее назван один из рецептов (пицца «Маргарита»). Блюда, похожие на пиццу, существовали еще у древних римлян и греков и представляли собой кушанья на ломтях хлеба. В Европе прообраз итальянской пиццы появился в 1522 году после ввоза туда помидоров. В России пицца стала популярна в 90-х годах после появления американских кафе и ресторанов, специализирующихся на приготовлении пиццы. Сейчас пицца одно из самых популярных блюд в мире.

Главным преимуществом пиццы является, прежде всего, ее разнообразие — варьируя состав начинки, можно приготовить легкую закуску, сытное обеденное блюдо или праздничное угощение. Пиццу очень удобно брать с собой на пикники. Основными компонентами пиццы являются специальное тесто (в настоящее время существуют различные варианты готовой основы для пиццы), а также помидоры, сыр и растительное масло. Состав используемых специй варьируется в зависимости от вкусов кулинара.

Аналогичным образом подбираются остальные компоненты начинки.

В классических пиццах используется сыр сорта «Моцарелла» или «Пармезан», а также рафинированное оливковое масло. Тесто можно сделать как дрожжевым, так и пресным (чтобы избавить себя от лишних хлопот, связанных с приготовлением данного блюда, можно даже использовать готовое слоеное тесто). Если выбор пал на дрожжевой вариант, начинка должна быть не слитком калорийной. И наоборот, для легкого теста можно сделать мясной или грибной наполнитель. Немаловажным компонентом пиццы является соус. Он может быть сложным, состоящим из нескольких компонентов, каждый из которых требует дополнительных приготовлений, или же простым (например, горчичный соус, кетчуп, соевый соус и т. п.). В любой заправке обязательно должны присутствовать специи, а также

соль.

В этой книге вы найдете большое количество рецептов пиццы с разнообразными начинками — мясные, овощные, с морепродуктами и даже сладкие, — требующие времени для приготовления, и на скорую руку. С пиццей вы сможете встретить неожиданно пришедших гостей или разнообразить ежедневное меню оригинальным блюдом. Кроме того, готовя начинку для пиццы, вы имеете возможность призвать свою фантазию и сделать вкус блюда изящным или пикантным, тонким и оригинальным и продолжать список рецептов пиццы самостоятельно.

Мясные пиццы

ПИЦЦА С МЯСОМ

Ингредиенты

Для теста:

• пшеничная мука — 270 г,
• порошкообразные дрожжи — 18 г,
• питьевая вода — 0,2 стакана,
• куриное яйцо — 2 шт.,
• натуральное сливочное масло — 50 г,
• цельное молоко — 0,5 стакана,
• соль на кончике ножа.

Для начинки:

• говядина — 300 г,
• сливочное масло — 10 г,
• соль — 0,5 ч. ложки, специи,
• сыр моцарелла (или любой другой легко плавящийся) — 200 г.

Для соуса:

• свежие сочные помидоры — 4 шт.,
• майонез — 2 ст. ложки,
• мелко нарубленная зелень укропа и петрушки — 3 ст. ложки,
• молотый черный перец на кончике ножа,
• сахар — 1 ч. ложка,
• соль — 0,5 ч. ложки.

Способ приготовления

Подогретую воду смешать с теплым молоком, всыпать дрожжи, перемешать до однородного состояния. Понемногу добавить муку и распущенное на водяной бане сливочное масло, вбить яйца по одному, посолить и замесить однородное тесто. Накрыть его льняной салфеткой и оставить в теплом месте до тех пор, пока полученная масса не увеличится примерно в два раза. Затем раскатать тесто в тонкую лепешку, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Говядину отварить до полуготовности. Пропустить отваренное мясо через мясорубку, приправив солью и специями. Помидоры мелко нарезать или протереть через сито, добавить майонез, соль, сахар и перец, взбить миксером до однородного состояния, смазать соусом тесто. Выложить на тесто готовое мясо, посыпать сверху предварительно натертым сыром. Поставить пиццу в заранее разогретую духовку и запечь до подрумянивания. Готовую пиццу нарезать порционными кусками и подавать на

СТОЛ.

ПИЦЦА С ПИКАНТНЫМИ МЯСНЫМИ КУСОЧКАМИ

Ингредиенты

Для теста:

• пшеничная мука — 270 г,
• порошкообразные дрожжи — 18 г,
• питьевая вода — 0,5 стакана,
• куриное яйцо — 2 шт.,
• сливочное масло — 50 г,
• цельное молоко — 0,2 стакана,
• соль на кончике ножа.

Для начинки:

• говядина — 300 г,
• сливочное масло — 10 г,
• соль — 0,5 ч. ложки, пряности,
• сыр моцарелла (или любой другой легко плавящийся) — 200 г.

Для соуса:

• кетчуп «Чили» — 0,5 стакана,
• свежие сливки повышенной жирности — 4 ст. ложки,
• мелко нарубленная зелень петрушки и укропа — 4 ст. ложки.

Способ приготовления

Воду смешать с подогретым молоком, всыпать дрожжи и размешать ложкой до полного растворения. Понемногу добавить муку, вбить яйца по одному, влить распущенное на водяной бане сливочное масло, посолить. Замесить однородное тесто, сформовать из него округлый ком, накрыть сверху льняной салфеткой и оставить в теплом месте на 45 минут. Когда тесто увеличится в объеме, раскатать его тонким слоем, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Говядину отварить до полуготовности с пряностями. Мясо нарезать на небольшие тонкие кусочки и выложить на смазанное сливочным маслом тесто, подняв бортики. Натереть сыр на крупной терке и посыпать им пиццу. Поставить пиццу в заранее разогретую духовку и запечь до готовности.

Сливки смешать с кетчупом, добавить зелень и взбить миксером или венчиком до однородного состояния. Готовую пиццу нарезать порционными кусками, разложить по тарелкам, полить соусом и подавать на стол.

ПИЦЦА С ПРЯНЫМ МЯСНЫМ ФАРШЕМ

Ингредиенты

Для теста:

• пшеничная мука — 230 г,
• питьевая вода — 0,8 стакана,
• порошкообразные дрожжи — 18 г,
• рафинированное растительное масло — 4 ст. ложки,
• соль — 0,5 ч. ложки.

Для начинки:

• свиной или говяжий (или смешанный) фарш — 250 г,
• сливочное масло — 10 г,
• соль — 0,5 ч. ложки, пряности,
• сыр моцарелла (или любой другой легко плавящийся) — 200 г.

Для соуса:

• деревенская сметана — 1 ст. ложка,
• свежевыжатый лимонный сок — 1 ч. ложка,
• молотый черный перец — 0,5 ч. ложки,
• соль — 0,5 ч. ложки.

Способ приготовления

Дрожжи растворить в теплой воде, добавить соль, 1,5 ст. ложки муки, растереть ложкой до исчезновения комочков, оставить на 15–20 минут в теплом месте, добавить растительное масло и оставшуюся муку и замесить однородное тесто. Оставить его в теплом месте до тех пор, пока объем полученной массы не увеличится приблизительно в два раза. Затем раскатать тесто тонким слоем, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Сметану смешать с лимонным соком, посолить, поперчить и взбить миксером. Смазать соусом тесто.

В фарш добавить пряности, сочетая их по вкусу, выложить на тесто, посыпать заранее натертым сыром и поднять бортики. Поставить пиццу в заранее разогретую духовку и запечь до готовности.

Готовую пиццу нарезать порционными кусками, разложить по тарелкам, полить соусом и подавать на стол.

ПИЦЦА С ЖАРЕНОЙ ГОВЯДИНОЙ

Ингредиенты

Для теста:

• пшеничная мука — 270 г,
• порошкообразные дрожжи — 18 г,
• питьевая вода — 0,2 стакана,
• куриное яйцо — 2 шт.,
• натуральное сливочное масло — 50 г,
• цельное молоко — 0,5 стакана,
• соль на кончике ножа.

Для начинки:

• говядина — 200 г,
• сливочное масло — 100 г,
• соль — 0,5 ч. ложки,
• специи, мелко нарубленная зелень укропа, петрушки, сельдерея.

Для соуса:

• острый кетчуп «Чили».

Способ приготовления

Подогретую воду смешать с теплым молоком, всыпать дрожжи, перемешать до однородного состояния. Понемногу добавить муку и распущенное на водяной бане сливочное масло, вбить яйца по одному, посолить и замесить однородное тесто. Накрыть его льняной салфеткой и оставить в теплом месте до тех пор, пока полученная масса не увеличится примерно в два раза. Затем раскатать тесто в тонкую лепешку, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Говядину нарезать небольшими узкими кусочками, обмакнуть в специях и обжарить на сливочном масле. Кусочки выложить на тесто, смазанное маслом, и поднять бортики. Поставить пиццу в заранее разогретую духовку и запечь до подрумянивания. Готовую пиццу нарезать порционными кусками, разложить по тарелкам, посыпать мелко нарубленной зеленью и подавать на стол.

ПИЦЦА С ОБЖАРЕННЫМ МЯСОМ В ПОДЛИВЕ

Ингредиенты

Для теста:

• пшеничная мука — 270 г,
• порошкообразные дрожжи — 18 г,
• питьевая вода — 0,5 стакана,
• куриное яйцо — 2 шт.,
• сливочное масло — 50 г,
• цельное молоко — 0,2 стакана,
• соль на кончике ножа.

Для начинки:

• говядина — 300 г,
• сливочное масло — 100 г,
• соль — 0,5 ч. ложки,
• специи.

Для соуса:

• деревенская сметана — 4 ст. ложки,
• кетчуп «Чесночный» — 5 ст. ложек,
• молотый черный перец — 0,5 ст. ложки,
• соль на кончике ножа.

Способ приготовления

Воду смешать с подогретым молоком, всыпать дрожжи и размешать ложкой до полного растворения. Понемногу добавить муку, вбить яйца по одному, влить распущенное на водяной бане сливочное масло, посолить.

Замесить однородное тесто, сформовать из него округлый ком, накрыть сверху льняной салфеткой и оставить в теплом месте на 45 минут. Затем раскатать тонким слоем, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Мясо отварить до полуготовности со специями и пропустить через мясорубку. Обжарить мясную крошку на сливочном масле в течение 10 минут, поместить на тесто, смазанное сливочным маслом. Поставить пиццу в заранее разогретую духовку и запечь до готовности. Сметану смешать с кетчупом, посолить, поперчить и взбить миксером. Готовую пиццу нарезать порционными кусками, разложить по тарелкам, полить соусом и подавать на стол.

ПИЦЦА С МЯСОМ И ЗЕЛЕНЬЮ

Ингредиенты

Для теста:

• пшеничная мука — 230 г,
• питьевая вода — 0,8 стакана,
• порошкообразные дрожжи — 18 г,
• рафинированное растительное масло — 4 ст. ложки,
• соль — 0,5 ч. ложки.

Для начинки:

• говядина — 200 г,
• сливочное масло — 10 г,
• репчатый лук — 1 шт.,
• мелко нарезанная зелень укропа, петрушки — 4 ст. ложки,
• соль — 0,5 ч. ложки, специи,
• сыр моцарелла (или любой другой легко плавящийся) — 200 г.

Для соуса:

• острый кетчуп «Чили».

Способ приготовления

Дрожжи растворить в теплой воде, добавить соль, 1,5 ст. ложки муки, растереть ложкой до исчезновения комочков, добавить растительное масло и оставшуюся муку и замесить однородное тесто. Оставить его в теплом месте до тех пор, пока объем полученной массы не увеличится приблизительно в два раза. Затем раскатать тесто тонким слоем, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Мясо отварить до полуготовности со специями, нарезать тонкими ломтиками и выложить на смазанное маслом тесто. Мелко нарезать лук и зелень, посыпать ими мясо и поднять края пиццы. Натереть на крупной терке сыр и посыпать им пиццу. Посолить, поперчить. Поставить пиццу в заранее разогретую духовку и запечь до готовности. Готовую пиццу нарезать порционными кусками, разложить по тарелкам, полить соусом и подавать на стол.

ПИЦЦА СЛОЕНАЯ

Ингредиенты

Для теста:

• пшеничная мука — 270 г,
• порошкообразные дрожжи — 18 г,
• питьевая вода — 0,2 стакана,
• куриное яйцо — 2 шт.,
• натуральное сливочное масло — 50 г,
• цельное молоко — 0,5 стакана,
• соль на кончике ножа.

Для начинки:

• говядина — 150 г,
• свинина — 150 г,
• сливочное масло — 10 г,
• соль — 0,5 ч. ложки, специи.

Для соуса:

• деревенская сметана — 4 ст. ложки,
• кетчуп «Чесночный» — 5 ст. ложек,
• молотый черный перец — 0,5 ст. ложки,
• соль на кончике ножа.

Способ приготовления

Подогретую воду смешать с теплым молоком, всыпать дрожжи, перемешать до однородного состояния. Понемногу добавить муку и распущенное на водяной бане сливочное масло, вбить яйца по одному, посолить и замесить однородное тесто. Накрыть его льняной салфеткой и оставить в теплом месте до тех пор, пока полученная масса не увеличится примерно в два раза.

Мясо отварить до полуготовности со специями, часть его нарезать тонкими длинными ломтиками, другую часть пропустить через мясорубку. Разделить тесто на две части, сформовать из обеих частей окружности, одна из которых должна быть в два раза толще другой. Первую часть мяса выложить на более плотный круг из теста, накрыть мясо второй лепешкой, добавить перекрученное мясо, смазать сливочным маслом и поднять бортики. Посолить, поперчить. Поставить пиццу в заранее разогретую духовку и запечь до подрумянивания. Сметану смешать с кетчупом, посолить, поперчить и взбить миксером. Готовую пиццу нарезать порционными кусками, положить на блюдо, полить соусом и подавать на стол.

ПИЦЦА С МЯСОМ И ПОМИДОРАМИ

Ингредиенты

Для теста:

• пшеничная мука — 270 г,
• порошкообразные дрожжи — 18 г,
• питьевая вода — 0,5 стакана,
• куриное яйцо — 2 шт.,
• сливочное масло — 50 г,
• цельное молоко — 0,2 стакана,
• соль на кончике ножа.

Для начинки:

• говядина — 200 г,
• свежие помидоры — 2 шт.,
• сливочное масло — 10 г,
• соль — 0,5 ч. ложки, специи,
• сыр моцарелла (или любой другой легко плавящийся) — 200 г.

Для соуса:

• свежие сочные помидоры — 4 шт.,
• майонез — 2 ст. ложки,
• мелко нарубленная зелень укропа и петрушки — 3 ст. ложки,
• молотый черный перец на кончике ножа,
• сахар — 1 ч. ложка,
• соль — 0,5 ч. ложки.

Способ приготовления

Воду смешать с подогретым молоком, всыпать дрожжи и размешать ложкой до полного растворения. Понемногу добавить муку, вбить яйца по одному, влить распущенное на водяной бане сливочное масло, посолить. Замесить однородное тесто, сформовать из него округлый ком, накрыть сверху льняной салфеткой и оставить в теплом месте на 45 минут. Затем раскатать тонким слоем, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Мясо отварить до полуготовности со специями, нарезать тонкими ломтиками, выложить на тесто. Нарезать помидоры колечками и разложить их поверх выложенного мяса. Посолить, поперчить. Натереть на терку сыр и посыпать пиццу. Поставить пиццу в заранее разогретую духовку и запечь до готовности.

Помидоры мелко нарезать или протереть через сито,

добавить майонез, соль, сахар и перец, взбить миксером до однородного состояния. Готовую пиццу нарезать порционными кусками, разложить по тарелкам, полить соусом и подавать на стол.

ПИЦЦА С МЯСОМ И ПЕРЧИКОМ

Ингредиенты

Для теста:

• пшеничная мука — 230 г,
• питьевая вода — 0,8 стакана,
• порошкообразные дрожжи — 18 г,
• рафинированное растительное масло — 4 ст. ложки,
• соль — 0,5 ч. ложки.

Для начинки:

• говядина — 200 г,
• крупный сладкий перец — 2 шт.,
• сливочное масло — 10 г,
• соль — 0,5 ч. ложки, специи,
• сыр моцарелла (или любой другой легко плавящийся) — 200 г.

Для соуса:

• майонез — 3 ст. ложки,
• небольшой помидор — 1 шт.,
• мелко нарубленная зелень сельдерея — 1 ст. ложка.

Способ приготовления

Дрожжи растворить в теплой воде, добавить соль, 1,5 ст. ложки муки, растереть ложкой до исчезновения комочков, оставить на 15–20 минут в теплом месте, добавить растительное масло и оставшуюся муку и замесить однородное тесто. Оставить его в теплом месте до тех пор, пока объем полученной массы не увеличится приблизительно в два раза. Затем раскатать тесто тонким слоем, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Измельчить блендером помидор, добавить майонез и зелень, растереть ложкой до однородного состояния. Смазать тесто получившимся соусом.

Мясо отварить до полуготовности со специями, нарезать тонкими ломтиками, выложить на тесто. Нарезать перцы тонкими дольками и положить на мясо. Натереть на мелкой терке сыр и посыпать им пиццу. Поднять края пиццы. Посолить, поперчить. Поставить в заранее разогретую духовку и запечь до готовности.

Готовую пиццу нарезать порционными кусками, разложить по тарелкам и подавать на стол.

ПИЦЦА С ВЕТЧИНОЙ И ЛУКОМ

Ингредиенты

Для теста:

• пшеничная мука — 270 г,
• порошкообразные дрожжи — 18 г,
• питьевая вода — 0,2 стакана,
• куриное яйцо — 2 шт.,
• натуральное сливочное масло — 50 г,
• цельное молоко — 0,5 стакана,
• соль на кончике ножа.

Для начинки:

• ветчина — 200 г,
• репчатый лук — 1 шт.,
• майонез — 1 стакан,
• сливочное масло — 50 г,
• соль — 0,5 ч. ложки,
• специи,
• легко плавящийся сыр — 200 г.

Для соуса:

• майонез.

Способ приготовления

Подогретую воду смешать с теплым молоком, всыпать дрожжи, перемешать до однородного состояния. Понемногу добавить муку и распущенное на водяной бане сливочное масло, вбить яйца по одному, посолить и замесить однородное тесто. Накрыть его льняной салфеткой и оставить в теплом месте до тех пор, пока полученная масса не увеличится примерно в два раза. Затем раскатать тесто в тонкую лепешку, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Ветчину нарезать тонкими ломтиками и выложить на смазанную майонезом лепешку. Спассеровать лук на сливочном масле и выложить его сверху. Посолить, поперчить. Натереть сыр на крупной терке и посыпать им пиццу. Поднять края. Поставить в заранее разогретую духовку и запечь до готовности.

ПИЦЦА С МЯСОМ И МОРКОВКАМИ

Ингредиенты

Для теста:

• пшеничная мука — 270 г,
• порошкообразные дрожжи — 18 г,
• питьевая вода — 0,5 стакана,
• куриное яйцо — 2 шт.,
• сливочное масло — 50 г,
• цельное молоко — 0,2 стакана,
• соль на кончике ножа.

Для начинки:

• говядина — 250 г,
• консервированные морковки — 1 баночка,
• соль — 0,5 ч. ложки, специи.

Для соуса:

• кетчуп «Чили» — 0,5 стакана,
• свежие сливки повышенной жирности — 4 ст. ложки,
• мелко нарубленная зелень петрушки и укропа — 4 ст. ложки.

Способ приготовления

Воду смешать с подогретым молоком, всыпать дрожжи и размешать ложкой до полного растворения. Понемногу добавить муку, вбить яйца по одному, влить распущенное на водяной бане сливочное масло, посолить. Замесить однородное тесто, сформовать из него округлый ком, накрыть сверху льняной салфеткой и оставить в теплом месте на 45 минут. Затем раскатать тонким слоем, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Мясо отварить до полуготовности со специями, нарезать тонкими ломтиками.

На тесто, смазанное сливочным маслом, выложить мясо и морковки из банки. Посолить, поперчить. Поднять края пиццы. Поставить в заранее разогретую духовку и запечь до готовности. Сливки смешать с кетчупом, добавить зелень и взбить миксером или венчиком до однородного состояния. Готовую пиццу нарезать порционными кусками, разложить по тарелкам, полить соусом и подавать на стол.

ПИЦЦА С ВЕТЧИНОЙ И САЛЯМИ

Ингредиенты

Для теста:

• пшеничная мука — 230 г,
• питьевая вода — 0,8 стакана,
• порошкообразные дрожжи — 18 г,
• рафинированное растительное масло — 4 ст. ложки,
• соль — 0,5 ч. ложки.

Для начинки:

• ветчина — 200 г,
• салями — 200 г,
• черные оливки без косточек — 1/3 часть консервной банки,
• помидоры — 2 шт.,
• сыр моцарелла — 200 г.

Для соуса:

• майонез — 3 ст. ложки,
• небольшой помидор — 1 шт.,
• мелко нарубленная зелень сельдерея — 1 ст. ложка.

Способ приготовления

Дрожжи растворить в теплой воде, добавить соль, 1,5 ст. ложки муки, растереть ложкой до исчезновения комочков, оставить на 15–20 минут в теплом месте, добавить растительное масло и оставшуюся муку и замесить однородное тесто. Оставить его в теплом месте до тех пор, пока объем полученной массы не увеличится приблизительно в два раза. Затем раскатать тесто тонким слоем, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Ветчину и салями нарезать тонкими ломтиками. Измельчить блендером помидор, добавить майонез и зелень, растереть ложкой до однородного состояния. Смазать тесто соусом. Выложить на тесто нарезанную ветчину и салями. Нарезать помидоры и черные оливки кружочками и выложить на тесто поверх ветчины. Натереть сыр на терке и посыпать им пиццу. Поставить в заранее разогретую духовку и запечь до готовности.

Готовую пиццу нарезать порционными кусками и подавать на стол.

ПИЦЦА С ГОВЯЖЬИМ языком

Ингредиенты

Для теста:

• пшеничная мука — 320 г,
• кефир или нежирная простокваша — 1 стакан,
• куриное яйцо — 1 шт.,
• порошкообразные дрожжи — 18 г,
• сливочный маргарин — 60 г,
• соль — 0,5 ч. ложки.

Для начинки:

• говяжий язык — 200 г,
• соль — 0,5 ч. ложки,
• специи.

Для соуса:

• сметана — 4 ст. ложки,
• кетчуп «Чесночный» — 5 ст. ложек,
• молотый черный перец — 0,5 ст. ложки,
• соль на кончике ножа.

Способ приготовления

Охлажденный маргарин нарезать мелкими кубиками, смешать с кефиром (или простоквашей), яйцом и мукой, всыпать дрожжи, посолить, замесить однородное тесто и оставить в теплом месте на 30 минут. Затем раскатать из

полученного теста лепешку, смазать ее с двух сторон оливковым маслом, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Язык отварить до полуготовности со специями. Нарезать его тонкими ломтиками. На лепешку, смазанную сливочным маслом, выложить ломтики языка. Посолить, поперчить. Поднять края пиццы. Поставить в горячую духовку и запечь до готовности.

Сметану смешать с кетчупом, посолить, поперчить и взбить миксером. Готовую пиццу полить соусом и подать на стол.

ПИЦЦА С КУРИНЫМ ФИЛЕ

Ингредиенты

Для теста:

• пшеничная мука — 620 г,
• сахар — 2 ст. ложки,
• питьевая вода — 1,2 стакана,
• сливочное масло — 40 г,
• порошкообразные дрожжи — 15 г,
• соль — 1 ч. ложка.

Для начинки:

• отварное куриное филе — 400 г,
• репчатый лук — 1 шт.,
• крупный болгарский перец — 2 шт.,
• сыр — 200 г,
• соль, специи.

Для соуса:

• острый кетчуп «Чили»,
• мелко нарезанная зелень укропа, петрушки, сельдерея.

Способ приготовления

Дрожжи смешать с сахаром, растворить в 0,5 стакана воды и оставить на 40 минут в теплом месте. В отдельной емкости соединить распущенное на водяной бане масло, оставшуюся воду и соль, смешать с дрожжевой массой.

Добавить небольшими порциями муку и замесить однородное тесто. Сформировать из него округлый ком, накрыть полотенцем и оставить в теплом месте на 35 минут. Полученную массу раскатать тонким слоем, выложить на смазанный маслом противень.

На тесто уложить филе, нарезанное тонкими ломтиками, сверху выложить

колечки лука и болгарского перца. Натереть сыр и посыпать им пиццу. Поставить в горячую духовку и запечь до полного расплавления сыра. Готовую пиццу полить кетчупом и подать на стол.

ПИЦЦА МЯСНАЯ ПОД ТОМАТНЫМ СОУСОМ

Ингредиенты

Для теста:

• пшеничная мука — 270 г,
• порошкообразные дрожжи — 18 г,
• питьевая вода — 0,5 стакана,
• куриное яйцо — 2 шт.,
• сливочное масло — 50 г,
• цельное молоко — 0,2 стакана,
• соль на кончике ножа.

Для начинки:

• говядина — 200 г,
• постная свинина — 200 г,
• сыр — 200 г,
• томатный соус — 1 стакан, соль, специи.

Для соуса:

• кетчуп «Чили» — 0,5 стакана,
• свежие сливки повышенной жирности — 4 ст. ложки,
• мелко нарубленная зелень петрушки и укропа — 4 ст. ложки.

Способ приготовления

Воду смешать с подогретым молоком, всыпать дрожжи и размешать ложкой до полного растворения. Понемногу добавить муку, вбить яйца по одному, влить распущенное на водяной бане сливочное масло, посолить. Замесить однородное тесто, сформовать из него округлый ком, накрыть сверху льняной салфеткой и оставить в теплом месте на 45 минут. Затем раскатать тонким слоем, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Мясо отварить до полуготовности со специями, нарезать тонкими ломтиками. На тесто, смазанное томатным соусом, выложить мясо, поднять края пиццы. Натереть сыр и посыпать им пиццу. Поперчить. Поставить в заранее разогретую духовку и запечь до готовности.

Сливки смешать с кетчупом, добавить зелень и взбить миксером или

ПИЦЦА МЯСНАЯ С КОНСЕРВИРОВАННЫМИ ОВОЩАМИ

Ингредиенты

Для теста:

• пшеничная мука — 270 г,
• порошкообразные дрожжи — 18 г,
• питьевая вода — 0,5 стакана,
• куриное яйцо — 2 шт.,
• сливочное масло — 50 г,
• цельное молоко — 0,2 стакана,
• соль на кончике ножа.

Для начинки:

• говядина — 200 г,
• маринованные огурчики — 5 шт.,
• маринованные перчики — 5 шт.,
• соль, перец.

Для соуса:

• сметана — 4 ст. ложки,
• кетчуп «Чесночный» — 5 ст. ложек,
• молотый черный перец — 0,5 ст. ложки,
• соль на кончике ножа.

Способ приготовления

Воду смешать с подогретым молоком, всыпать дрожжи и размешать ложкой до полного растворения. Понемногу добавить муку, вбить яйца по одному, влить распущенное на водяной бане сливочное масло, посолить.

Замесить однородное тесто, сформовать из него округлый ком, накрыть сверху льняной салфеткой и оставить в теплом месте на 45 минут. Затем раскатать тонким слоем, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Мясо отварить до полуготовности со специями, нарезать тонкими ломтиками. Сметану смешать с кетчупом, посолить, поперчить и взбить миксером. Смазать тесто получившимся соусом. Выложить ломтики мяса. Нарезать маринованные огурчики тонкими колечками, перец — дольками. Выложить овощи на мясо. Поднять края пиццы. Поставить в заранее разогретую духовку и запечь до готовности.

ПИЦЦА МЯСНАЯ С ЧЕРНОСЛИВОМ

Ингредиенты

Для теста:

• пшеничная мука — 270 г,
• порошкообразные дрожжи — 18 г,
• питьевая вода — 0,2 стакана,
• куриное яйцо — 2 шт.,
• сливочное масло — 50 г,
• цельное молоко — 0,5 стакана,
• соль на кончике ножа.

Для начинки:

• говядина — 250 г,
• чернослив — 50 г,
• сливочное масло — 10 г,
• соль, специи.

Для соуса:

• деревенская сметана — 1 ст. ложка,
• свежевыжатый лимонный сок — 1 ч. ложка,
• молотый черный перец — 0,5 ч. ложки,
• соль — 0,5 ч. ложки.

Способ приготовления

Подогретую воду смешать с теплым молоком, всыпать дрожжи, перемешать до однородного состояния. Понемногу добавить муку и распущенное на водяной бане сливочное масло, вбить яйца по одному, посолить и замесить однородное тесто. Накрыть его льняной салфеткой и оставить в теплом месте до тех пор, пока полученная масса не увеличится примерно в два раза. Затем раскатать тесто в тонкую лепешку, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Мясо отварить до полуготовности со специями, нарезать тонкими ломтиками и выложить на тесто, смазанное сливочным маслом. Измельчить чернослив и выложить на мясо. Поднять края пиццы. Поставить в заранее разогретую духовку и запечь до подрумянивания.

Сметану смешать с лимонным соком, посолить, поперчить и взбить

ПИЦЦА С ТЕЛЯЧЬИМ ФИЛЕ

Ингредиенты

Для теста:

• пшеничная мука — 230 г,
• питьевая вода — 0,8 стакана,
• порошкообразные дрожжи — 18 г,
• рафинированное растительное масло — 4 ст. ложки,
• соль — 0,5 ч. ложки.

Для начинки:

• филе телятины — 150 г,
• шампиньоны — 50 г,
• ветчина — 100 г,
• чеснок — 2 зубчика,
• свежий шпинат — 100 г,
• сыр твердых сортов — 200 г.

Для соуса:

• майонез — 0,7 стакана,
• острый кетчуп — 4 ст. ложки,
• измельченный зеленый лук — 1 ст. ложка,
• веточки свежей петрушки для украшения.

Способ приготовления

Дрожжи растворить в теплой воде, добавить соль, 1,5 ст. ложки муки, растереть ложкой до исчезновения комочков, оставить на 15–20 минут в теплом месте, добавить растительное масло и оставшуюся муку и замесить однородное тесто. Оставить его в теплом месте до тех пор, пока объем полученной массы не увеличится приблизительно в два раза. Затем раскатать тесто тонким слоем, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Филе очистить от пленок и жира. Мясо посолить и посыпать перцем. Обжарить филе со всех сторон в кипящем масле и остудить. Очистить лук и чеснок, порубить их, смешать с вымытыми и мелко нарезанными шампиньонами и обжарить в горячем масле на сковороде в течение 3 минут до золотистого цвета. Для вкуса можно добавить сливки. Охладить грибную массу. Шпинат промыть, обсушить и поджарить в течение 5 минут.

Выложить на тесто ломтики ветчины в форме треугольника, а на них — грибной фарш, затем шпинат.

Сверху положить телячье филе. Посыпать натертым на крупной терке сыром. Запечь пиццу в разогретой духовке до

подрумянивания.

Майонез смешать с острым кетчупом, добавить зеленый лук и взбить миксером. Готовую пиццу полить соусом, украсить веточками свежей зелени и подавать на стол.

ПИЦЦА С МЯСОМ И ПЛАВЛЕНЫМ СЫРОМ

Ингредиенты

Для теста:

• пшеничная мука — 270 г,
• порошкообразные дрожжи — 18 г,
• питьевая вода — 0,2 стакана,
• куриное яйцо — 2 шт.,
• сливочное масло — 50 г,
• цельное молоко — 0,5 стакана,
• соль на кончике ножа.

Для начинки:

• говядина — 200 г,
• плавленый сыр — 100 г,
• крупный помидор — 1 шт.
• соль, специи.

Для соуса:

• свежие сочные помидоры — 4 шт.,
• майонез — 2 ст. ложки,
• мелко нарубленная зелень укропа и петрушки — 3 ст. ложки,
• молотый черный перец на кончике ножа,
• сахар — 1 ч. ложка,
• соль — 0,5 ч. ложки.

Способ приготовления

Подогретую воду смешать с теплым молоком, всыпать дрожжи, перемешать до однородного состояния. Понемногу добавить муку и распущенное на водяной бане сливочное масло, вбить яйца по одному, посолить и замесить однородное тесто. Накрыть его льняной салфеткой и оставить в теплом месте до тех пор, пока полученная масса не увеличится

примерно в два раза. Затем раскатать тесто в тонкую лепешку, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Мясо отварить до полуготовности со специями, нарезать тонкими ломтиками. Помидоры мелко нарезать или протереть через сито, добавить майонез, соль, сахар и перец, взбить миксером до однородного состояния. На тесто, смазанное получившимся соусом, выложить кусочки вареного мяса. Нарезать кольцами помидор и выложить на мясо. Растопить плавленый сыр и залить им пиццу. Поднять края пиццы. Посолить, поперчить. Поставить в заранее разогретую духовку и

запечь до подрумянивания.

Готовую пиццу подавать на стол.

ПИЦЦА С МЯСОМ И ТЕРТЫМ СЫРОМ

Ингредиенты

Для теста:

• пшеничная мука — 270 г,
• порошкообразные дрожжи — 18 г,
• питьевая вода — 0,5 стакана,
• куриное яйцо — 2 шт.,
• сливочное масло — 50 г,
• цельное молоко — 0,2 стакана,
• соль на кончике ножа.

Для начинки:

• говядина — 200 г,
• легко плавящийся сыр — 200 г,
• сливочное масло — 10 г,
• соль, специи.

Для соуса:

• майонез — 3 ст. ложки,
• небольшой помидор — 1 шт.,
• мелко нарубленная зелень сельдерея — 1 ст. ложка.

Способ приготовления

Воду смешать с подогретым молоком, всыпать дрожжи и размешать ложкой до полного растворения. Понемногу добавить муку, вбить яйца по одному, влить распущенное на водяной бане сливочное масло, посолить.

Замесить однородное тесто, сформовать из него округлый ком, накрыть сверху льняной салфеткой и оставить в теплом месте на 45 минут. Затем раскатать тонким слоем, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Мясо отварить до полуготовности со специями, нарезать тонкими ломтиками. Сыр натереть на крупной терке, добавить специи и пряности. Измельчить блендером помидор, добавить майонез и зелень, растереть ложкой до однородного состояния. На тесто, смазанное получившимся соусом, выложить кусочки мяса. Посыпать тертым сыром. Поднять края пиццы. Поставить в заранее разогретую духовку и запечь до готовности.

ПИЦЦА «ПО-ФЛОРЕНТИЙСКИ»

Ингредиенты

Для теста:

• пшеничная мука — 230 г,
• питьевая вода — 0,8 стакана,
• порошкообразные дрожжи — 18 г,
• рафинированное растительное масло — 4 ст. ложки,
• соль — 0,5 ч. ложки.

Для начинки:

• мясо — 450 г,
• рис — 200 г,
• майонез — 1 стакан,
• репчатый лук — 1 шт.,
• куриное яйцо — 2 шт.,
• свежие помидоры — 3–5 шт.,
• консервированные зеленые оливки — 10 шт.

Способ приготовления

Дрожжи растворить в теплой воде, добавить соль, 1,5 ст. ложки муки, растереть ложкой до исчезновения комочков, оставить на 15–20 минут в теплом месте, добавить растительное масло и оставшуюся муку и замесить однородное тесто. Оставить его в теплом месте до тех пор, пока объем полученной массы не увеличится приблизительно в два раза. Затем раскатать тесто тонким слоем, выложить на смазанный маслом противень, разровнять, поставить в духовку и выпекать 20 минут. Достать из духовки и дать остыть.

Начинку выкладывать следующим образом: самый нижний слой — отваренный и смешанный с 2 ст. ложками майонеза рис, на него — нарезанное тонкими ломтиками и промазанное майонезом мясо, далее — колечки лука и помидоров. Затем смешать рубленые яйца с майонезом и выложить эту массу сверху. Поставить на 2–3 минуты в заранее разогретую духовку. Готовую пиццу украсить оливками и подавать на стол.

ПИЦЦА МЯСНАЯ ПОД СЫРОМ «РОКФОР»

Ингредиенты

Для теста:

• пшеничная мука — 320 г,
• кефир или нежирная простокваша — 1 стакан,
• куриное яйцо — 1 шт.,
• порошкообразные дрожжи — 18 г,
• сливочный маргарин — 60 г,
• соль — 0,5 ч. ложки.

Для начинки:

• говядина — 200 г,
• сыр «Рокфор» — 100 г,
• крупный болгарский перец — 1 шт.,
• помидор — 2 шт.,
• соль, специи.

Для соуса:

• майонез — 0,7 стакана,
• острый кетчуп — 4 ст. ложки,
• измельченный зеленый лук — 1 ст. ложка,
• веточки свежей петрушки для украшения.

Способ приготовления

Охлажденный маргарин нарезать мелкими кубиками, смешать с кефиром (или простоквашей), яйцом и мукой, всыпать дрожжи, посолить, замесить однородное тесто и оставить в теплом месте на 30 минут. Затем раскатать из полученного теста лепешку, смазать ее с двух сторон оливковым маслом, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Мясо отварить до полуготовности со специями, нарезать тонкими ломтиками.

Сыр натереть на терке, добавить специи и пряности. Майонез смешать с острым кетчупом, добавить зеленый лук и взбить миксером. Смазать получившимся соусом тесто. Выложить кусочки мяса. Нарезать кольцами вымытый перец и помидор, выложить на мясо. Посыпать тертым и приправленным сыром. Поднять края пиццы.

Поставить в горячую духовку и запечь до полного расплавления сыра.

Готовую пиццу украсить веточками свежей петрушки и подавать на стол.

ПИЦЦА С ВЕТЧИНОЙ И ПОМИДОРАМИ

Ингредиенты

• пшеничная мука —270 г,
• порошкообразные дрожжи —18 г,
• питьевая вода — 0,2 стакана,
• куриное яйцо — 2 шт.,
• сливочное масло — 50 г,
• цельное молоко — 0,5 стакана,
• соль на кончике ножа.

Для начинки:

• ветчина — 200 г,
• свежие помидоры — 4 шт.,
• сливочное масло — 10 г,
• сыр моцарелла — 200 г,
• соль, специи.

Для соуса:

• томатная паста — 230 г.

Способ приготовления

Подогретую воду смешать с теплым молоком, всыпать дрожжи, перемешать до однородного состояния. Понемногу добавить муку и распущенное на водяной бане сливочное масло, вбить яйца по одному, посолить и замесить однородное тесто. Накрыть его льняной салфеткой и оставить в теплом месте до тех пор, пока полученная масса не увеличится примерно в два раза.

Затем раскатать тесто в тонкую лепешку, выложить на смазанный маслом противень и разровнять. Ветчину нарезать тонкими ломтиками.

Смазать тесто томатной пастой. Выложить на тесто ломтики ветчины. Нарезать помидоры тонкими колечками и положить их на ветчину. Натереть сыр на крупной терке и посыпать им пиццу. Поставить в заранее разогретую духовку и запечь до подрумянивания.

ПИЦЦА МЯСНАЯ ОСТРАЯ

Ингредиенты

• пшеничная мука —270 г,
• порошкообразные дрожжи —18 г,
• питьевая вода — 0,5 стакана,
• куриное яйцо — 2 шт.,
• сливочное масло — 50 г,
• молоко — 0,2 стакана,
• соль на кончике ножа.

Для начинки:

• говядина — 300 г,
• сливочное масло — 10 г,
• помидор — 1 шт.,
• специи.

Для соуса:

• острый кетчуп «Чили» — 0,5 стакана,
• свежие сливки повышенной жирности — 4 ст. ложки,
• мелко нарубленная зелень петрушки и укропа — 4 ст. ложки.

Способ приготовления

Воду смешать с подогретым молоком, всыпать дрожжи и размешать ложкой до полного растворения. Понемногу добавить муку, вбить яйца по одному, влить распущенное на водяной бане сливочное масло, посолить. Замесить однородное тесто, сформовать из него округлый ком, накрыть сверху льняной салфеткой и оставить в теплом месте на 45 минут. Затем раскатать тонким слоем, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Мясо отварить до полуготовности со специями и нарезать тонкими кусочками. Каждый кусочек обвалять в специях. На тесто, смазанное сливочным маслом, выложить мясные кусочки. Нарезать помидор кольцами и выложить поверх мяса. Поставить в заранее разогретую духовку и запечь до готовности.

Сливки смешать с кетчупом, добавить зелень и взбить миксером или венчиком до однородного состояния. Готовую пиццу полить соусом и подавать на стол.

ПИЦЦА МЯСНАЯ С ТОМАТАМИ И ЧЕСНОКОМ

Ингредиенты

Для теста:

• пшеничная мука — 320 г,
• кефир или нежирная простокваша — 1 стакан,
• куриное яйцо — 1 шт.,
• порошкообразные дрожжи — 18 г,
• сливочный маргарин — 60 г,
• соль — 0,5 ч. ложки.

Для начинки:

• говядина — 200 г,
• свежие помидоры — 3 шт.,
• чеснок — 3 зубчика,
• сыр — 200 г,
• специи.

Для соуса:

• сметана — 4 ст. ложки,
• кетчуп «Чесночный» — 5 ст. ложек,
• молотый черный перец — 0,5 ст. ложки,
• соль на кончике ножа.

Способ приготовления

Охлажденный маргарин нарезать мелкими кубиками, смешать с кефиром (или простоквашей), яйцом и мукой, всыпать дрожжи, посолить, замесить однородное тесто и оставить в теплом месте на 30 минут. Затем раскатать из полученного теста лепешку, смазать ее с двух сторон оливковым маслом, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Мясо отварить до полуготовности со специями и нарезать тонкими кусочками. Сметану смешать с кетчупом, посолить, поперчить и взбить миксером. Смазать тесто получившимся соусом. Выложить мясо. Нарезать помидоры тонкими кольцами, выложить сверху. Мелко накрошить чеснок и посыпать им пиццу. Натереть на крупной терке сыр и посыпать им пиццу. Поставить в горячую духовку и запечь до готовности.

ПИЦЦА МЯСНАЯ ОБЫЧНАЯ

Ингредиенты

Для теста:

• пшеничная мука — 270 г,
• порошкообразные дрожжи — 18 г,
• питьевая вода — 0,2 стакана,
• куриное яйцо — 2 шт.,
• сливочное масло — 50 г,
• цельное молоко — 0,5 стакана,
• соль на кончике ножа.

Для начинки:

• отварное мясо — 200 г,
• свежие помидоры — 3 шт.,
• репчатый лук — 1 шт.,
• соль,
• перец,
• мелко нарубленная зелень укропа, петрушки и сельдерея.

Для соуса:

• майонез — 4 ст. ложки,
• кетчуп — 4 ст. ложки.

Способ приготовления

Подогретую воду смешать с теплым молоком, всыпать дрожжи, перемешать до однородного состояния. Понемногу добавить муку и распущенное на водяной бане сливочное масло, вбить яйца по одному, посолить и замесить однородное тесто. Накрыть его льняной салфеткой и оставить в теплом месте до тех пор, пока полученная масса не увеличится примерно в два раза. Затем раскатать тесто в тонкую лепешку, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Майонез и кетчуп смешать до получения однородного розового цвета. Смазать соусом тесто. Мелко нарезать мясо и выложить на тесто. Помидоры нарезать тонкими кольцами и положить поверх мяса. Затем выложить лук, нарезанный кольцами, пиццу в заранее разогретую духовку и запечь до подрумянивания.

ПИЦЦА СО СВИНИНОЙ

Ингредиенты

Для теста:

• пшеничная мука — 270 г,
• порошкообразные дрожжи — 18 г,
• питьевая вода — 0,5 стакана,
• куриное яйцо — 2 шт.,
• сливочное масло — 50 г,
• цельное молоко — 0,2 стакана,
• соль на кончике ножа.

Для начинки:

• свинина — 300 г,
• сыр — 150 г,
• свежие помидоры — 2 шт.,
• горчица — 10 г,
• перец.

Для соуса:

• сметана — 1 ст. ложка,
• свежевыжатый лимонный сок — 1 ч. ложка,
• молотый черный перец — 0,5 ч. ложки,
• соль — 0,5 ч. ложки.

Способ приготовления

Воду смешать с подогретым молоком, всыпать дрожжи и размешать ложкой до полного растворения. Понемногу добавить муку, вбить яйца по одному, влить распущенное на водяной бане сливочное масло, посолить.

Замесить однородное тесто, сформовать из него округлый ком, накрыть сверху льняной салфеткой и оставить в теплом месте на 45 минут. Затем раскатать тонким слоем, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Смазать тесто горчицей, уложить протертые через сито помидоры с перцем, затем мелко нарезанную и хорошо отваренную свинину, посыпать сыром. Поставить в горячую духовку до подрумянивания.

Сметану смешать с лимонным соком, посолить, поперчить и взбить миксером. Готовую пиццу полить соусом и подавать на стол.

ПИЦЦА С ВЕТЧИНОЙ И МАРИНОВАННЫМИ ОГУРЧИКАМИ

Ингредиенты

Для теста:

• пшеничная мука — 230 г,
• питьевая вода — 0,8 стакана,
• порошкообразные дрожжи — 18 г,
• рафинированное растительное масло — 4 ст. ложки,
• соль — 0,5 ч. ложки.

Для начинки:

• ветчина — 200 г,
• маринованные огурцы — 3 шт.,
• сыр — 200 г.

Для соуса:

• майонез — 0,7 стакана,
• острый кетчуп — 4 ст. ложки,
• измельченный зеленый лук — 1 ст. ложка,
• веточки свежей петрушки для украшения.

Способ приготовления

Дрожжи растворить в теплой воде, добавить соль, 1,5 ст. ложки муки, растереть ложкой до исчезновения комочков, оставить на 15–20 минут в теплом месте, добавить растительное масло и оставшуюся муку и замесить однородное тесто. Оставить его в теплом месте до тех пор, пока объем полученной массы не увеличится приблизительно в два раза. Затем раскатать тесто тонким слоем, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Ветчину нарезать тонкими ломтиками. Майонез смешать с острым кетчупом, добавить зеленый лук и взбить миксером. Смазать тесто получившимся соусом. Выложить сверху нарезанную ветчину. Нарезать огурчики тонкими колечками и положить сверху. Поставить в заранее разогретую духовку и запечь до готовности.

ПИЦЦА С КОРЕЙКОЙ

Ингредиенты

Для теста:

• пшеничная мука — 620 г,
• сахар — 2 ст. ложки,
• питьевая вода — 1,2 стакана,
• сливочное масло — 40 г,
• острый кетчуп — 4 ст. ложки,
• порошкообразные дрожжи — 15 г,
• соль — 1 ч. ложка.

Для начинки:

• консервированные томаты — 1 банка (200 г),
• чеснок — 1 зубчик,
• растительное масло — 120 г,
• жирная корейка — 4 ломтика,
• тимьян — 20 г,
• базилик — 20 г,
• желтый болгарский перец — 1 шт.,
• репчатый лук — 1 шт.,
• мягкий сыр — 100 г,
• томатная паста по вкусу, оливки.

Для соуса:

• готовый горчичный.

Способ приготовления

Дрожжи смешать с сахаром, растворить в 0,5 стакана воды. В отдельной емкости соединить распущенное на водяной бане масло, кетчуп, оставшуюся воду и соль, смешать с дрожжевой массой. Добавить небольшими порциями муку и замесить однородное тесто. Сформировать из него округлый ком, накрыть полотенцем и оставить в теплом месте на 35 минут. Полученную массу разделить на пять равных частей, раскатать каждую тонким слоем, выложить на смазанный маслом противень.

Для начинки вынуть помидоры из банки, слить сок, разрезать пополам, удалить семена и протереть через сито, чтобы получился сок. В него добавить крупно порубленный чеснок, тимьян, базилик, масло, томатную пасту и хорошо взболтать.

Корейку нарезать широкими полосками, положить в плоскую сковородку и прожарить 10 минут. Перец нарезать соломкой. Лук нарезать кольцами, сыр — некрупными ломтиками. На тесто выложить все ингредиенты и полить томатным соусом, украсить оливками. Поставить в горячую духовку и запечь до полного

расплавления сыра. Мини-пиццы подавать на стол горячими.

ПИЦЦА С БАРАНИНОЙ

Ингредиенты

Для теста:

• пшеничная мука — 1 кг,
• дрожжи — 50 г,
• куриное яйцо — 3 шт.,
• питьевая вода — 1,5 стакана,
• растительное масло — 30 г,
• сахар — 20 г,
• соль — 1 ч. ложка.

Для начинки:

• среднежирная баранина — 500 г,
• растительное масло — 70 г,
• чеснок — 4 зубчика,
• репчатый лук — 4 шт.,
• морковь — 2 шт.,
• сладкий болгарский перец — 3 шт.,
• свежие помидоры — 3 шт.,
• мелко нарезанные зеленый лук, петрушка, укроп — по 4 ст. ложки,
• яблочный уксус — 30 г.

Для соуса:

• майонез — 4 ст. ложки.

Способ приготовления

Распустить дрожжи в теплой воде и оставить на некоторое время в тепле. Добавить в дрожжи сахар, посолить. Взбить туда же 2 яйца, все тщательно перемешать. Муку всыпать в дрожжи постепенно, размягчая комочки. Тесто по консистенции должно быть не очень крутым, но и не растекаться. Если это необходимо, положить еще немного муки (но не переусердствуйте — крутое тесто будет жестким и невкусным). Тесто раскатать в круг диаметром 25–30 см. Уложить круг из теста на противень, смазанный растительным маслом.

Баранину вымочить в течение получаса в слабокислом растворе яблочного уксуса, обсушить, завернуть в полотенце, отбить деревянным молоточком со всех сторон. Разрезать 3 очищенных зубчика чеснока на тоненькие дольки и нашпиговать ими баранину. Натереть поверхность мяса оставшимся толченным с солью чесноком, перцем и специями — измельченной гвоздикой, кориандром и базиликом. После этого порубить баранину мелкой соломкой.

Приготовить отдельно овощную начинку: порезать соломкой морковь и перец, крупными кубиками — помидоры, мелкими кубиками — репчатый лук. Сюда же добавить мелко нарезанный зеленый лук и поперчить, заправить 2 ст. ложками растительного масла и все тщательно перемешать.

Выкладывать на тесто мясную и овощную начинку слоями. Самый нижний слой — овощи, затем — баранина, на баранину — снова овощи, верхний слой — опять баранина. Обильно смазать верхний слой начинки майонезом. Края теста фигурно зажать. Разбить оставшееся яйцо в стакан и отделить желток от белка. Смазать желтком края пиццы. Поставить противень с пиццей в предварительно разогретую духовку и не открывать ее до полного приготовления пиццы.

ПИЦЦА «УНИКАЛЬНАЯ»

Ингредиенты

Для теста:

• пшеничная мука — 270 г,
• порошкообразные дрожжи — 18 г,
• питьевая вода — 0,5 стакана,
• куриное яйцо — 2 шт.,
• сливочное масло — 50 г,
• цельное молоко — 0,2 стакана,
• соль на кончике ножа.

Для начинки:

• цыплята — 2 шт.,
• топленое масло — 50 г,
• пшеничная мука — 50 г,
• репчатый лук — 2 шт.,
• свежие помидоры — 6 шт.,
• майонез — 90 г,
• сыр — 100 г,
• соль по вкусу.

Для соуса:

• свежие сочные помидоры — 4 шт.,
• майонез — 2 ст. ложки,
• мелко нарубленная зелень укропа и петрушки — 3 ст. ложки,
• молотый черный перец на кончике ножа,
• сахар — 1 ч. ложка,
• соль — 0,5 ч. ложки.

Способ приготовления

Воду смешать с подогретым молоком, всыпать дрожжи и размешать ложкой до полного растворения. Понемногу добавить муку, вбить яйца по одному, влить распущенное на водяной бане сливочное масло, посолить.

Замесить однородное тесто, сформовать из него округлый ком, накрыть сверху льняной салфеткой и оставить в теплом месте на 45 минут. Затем раскатать тонким слоем, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Цыплят обжарить на топленом масле. Отдельно обжарить мелко нарезанный лук, смешанный с мукой. Сложить цыплят в кастрюлю, сверху положить обжаренный лук с мукой, добавить мелко порезанные помидоры, закрыть крышкой и тушить до готовности на медленном огне. Когда цыплята будут готовы,

остудить их и нарезать мясо мелкими кусочками. Добавить мелко нарезанные свежие помидоры и сыр. Перемешать начинку, чтобы все продукты распределились равномерно, и выложить на тесто. Запечь в разогретой духовке до готовности.

Помидоры мелко нарезать или протереть через сито, добавить майонез, соль, сахар и перец, взбить миксером до однородного состояния. Готовую пиццу полить соусом и подавать на стол.

ПИЦЦА «ВОСКРЕСНАЯ»

Ингредиенты

Для теста:

• пшеничная мука — 620 г,
• сахар — 2 ст. ложки,
• питьевая вода — 1,2 стакана,
• натуральное сливочное масло — 40 г,
• острый кетчуп — 4 ст. ложки,
• порошкообразные дрожжи — 15 г,
• соль — 1 ч. ложка.

Для начинки:

• курица — 1 шт.,
• сливочное масло — 90 г,
• майонез — 0,5 стакана,
• морковь — 4 шт.,
• репчатый лук — 1 шт.,
• корень петрушки — 1 шт.,
• фасоль — 300 г,
• белое вино — 0,2 стакана,
• сметана — 120 г,
• бульон — 2 стакана,
• сыр — 100 г,
• перец, соль.

Для соуса:

• майонез — 0,7 стакана,
• острый кетчуп — 4 ст. ложки,
• измельченный зеленый лук — 1 ст. ложка,
• веточки свежей петрушки для украшения.

Способ приготовления

Дрожжи смешать с сахаром, растворить в 0,5 стакана воды и оставить на 40 минут в теплом месте. В отдельной емкости соединить распущенное на водяной бане масло, кетчуп, оставшуюся воду и соль, смешать с дрожжевой массой. Добавить небольшими порциями муку и замесить однородное тесто. Сформировать из него округлый ком, накрыть полотенцем и оставить в теплом месте на 35 минут.

Курицу нарезать маленькими кусочками, обжарить до золотистой корочки. Влить бульон, положить приправы, специи и тушить на медленном огне до мягкости. Добавить фасоль и продолжать тушить. Непосредственно перед готовностью добавить сметану. Из теста сделать несколько круглых лепешек, в

середину положить начинку и запечь в духовке при умеренной температуре.

Майонез смешать с острым кетчупом, добавить зеленый лук и взбить миксером. Готовую пиццу полить соусом и подать на стол.

ПИЦЦА «СЕЛЬСКАЯ ЗАКУСКА»

Ингредиенты

Для теста:

• цельное молоко — 0,4 стакана,
• пшеничная мука — 220 г,
• порошкообразные дрожжи — 12 г,
• рафинированное растительное масло — 3 ст. ложки,
• соль — 0,5 ч. ложки.

Для начинки:

• натертый на мелкой терке сыр «Пармезан» — 250 г,
• рафинированное оливковое масло — 2 ст. ложки,
• свежие спелые помидоры — 3 шт.,
• копченые сардельки — 7 шт.,
• молотый черный перец — 1 ч. ложка,
• соль — 0,5 ч. ложки.

Для соуса:

• майонез — 3 ст. ложки,
• небольшой помидор — 1 шт.,
• мелко нарубленная зелень сельдерея — 1 ст. ложка.

Способ приготовления

Дрожжи растворить в подогретом молоке, добавить растительное масло, посолить, небольшими порциями всыпать муку и замесить однородное тесто. Сформовать из него округлый ком, накрыть хлопчатобумажной салфеткой и оставить на час в теплом месте. Затем еще раз вымесить руками, раскатать в виде тонкой лепешки, выложить на смазанный маслом противень и поставить в горячую духовку на 7 минут.

Сардельки очистить, нарезать вдоль полосками средней толщины. Смазать горячую лепешку оливковым маслом, выложить сардельки, покрыть их помидорами, нарезанными тонкими кружочками, посолить, поперчить, посыпать тертым сыром и снова поставить пиццу в духовку. Запечь до готовности.

Измельчить блендером помидор, добавить майонез и зелень, растереть ложкой до однородного состояния. Готовую пиццу полить соусом и подать на стол.

ПИЦЦА «ИЗОБИЛИЕ»

Ингредиенты

Для теста:

• пшеничная мука — 500 г,
• сливочное масло — 60 г,
• сметана — 0,5 стакана,
• питьевая сода — на кончике ножа,
• соль — 0,5 ч. ложки.

Для начинки:

• спелые сочные помидоры — 3 шт.,
• натертый на терке сыр «Тильзитер» — 250 г,
• острая свиная ветчина — 320 г,
• репчатый лук — 1 шт.,
• растительное масло — 3 ст. ложки,
• соль на кончике ножа.

Для соуса:

• свежие сочные помидоры — 4 шт.,
• майонез — 2 ст. ложки,
• мелко нарубленная зелень укропа и петрушки — 3 ст. ложки,
• молотый черный перец — на кончике ножа,
• сахар — 1 ч. ложка,
• соль — 0,5 ч. ложки.

Способ приготовления

Сметану взбить миксером, понемногу подсыпая муку, добавить распущенное на водяной бане сливочное масло, соду, посолить и замесить однородное тесто. Сформовать из него округлый ком, накрыть льняным полотенцем и оставить в прохладном месте на 25 минут. Затем выложить тесто на смазанный маслом противень, разровнять руками по дну и краям.

Помидоры мелко нарезать или протереть через сито, добавить майонез, соль, сахар и перец, взбить миксером до однородного состояния. Смазать тесто получившимся соусом. Ветчину нарезать очень мелкими кусочками, лук измельчить блендером или пропустить через мясорубку, обжарить вместе с ветчиной в разогретом растительном масле. Помидоры помыть, обсушить салфеткой и нарезать тонкими кружочками. Выложить на поверхность теста сначала помидоры, затем ветчинно-луковую смесь, посыпать перцем, солью и тертым сыром. Завернуть края теста внутрь, поставить пиццу в духовку и запечь до готовности.

ПИЦЦА «СУХАРНАЯ»

Ингредиенты

Для теста:

• белые сухари — 12 шт.,

• тонко нарезанный ржаной хлеб — 12 ломтиков.

Для начинки:

• мелко нарубленная свиная ветчина — 120 г,

• консервированные грибы — 400 г,

• тертый сыр «Пармезан» — 120 г.

Для соуса:

• томатная паста — 3 ст. ложки.

Способ приготовления

Сухари сбрызнуть кипяченой водой, оставить на 10 минут. Выложить их на смазанный маслом противень, смазать каждый сухарь томатной пастой,

положить сверху кусочки ржаного хлеба, немного ветчины и грибов, посыпать сыром. Поставить пиццу в духовку, запечь до готовности.

ПИЦЦА ДЕРЕВЕНСКАЯ С ТЫКВОЙ

Ингредиенты

Для теста:

• пшеничная мука — 550 г,
• порошкообразные дрожжи — 20 г,
• растительное масло — 4 ст. ложки,
• питьевая вода — 0,3 стакана,
• соль на кончике ножа.

Для начинки:

• мякоть спелой тыквы — 1,5 кг,
• растительное масло — 5 ст. ложек,
• сметана — 5 ст. ложек,
• репчатый лук — 5 шт.,
• копченое мясо — 400 г,
• тертый сыр «Пармезан» — 250 г,
• молотый черный перец — 0,5 ч. ложки,
• соль на кончике ножа.

Для соуса:

• кетчуп «Чили» — 0,5 стакана,
• свежие сливки повышенной жирности — 4 ст. ложки,
• мелко нарубленная зелень петрушки и укропа — 4 ст. ложки.

Способ приготовления

Дрожжи всыпать в теплую воду, перемешать до растворения, понемногу всыпать муку, посолить, тонкой струйкой влить растительное масло. Замесить однородное тесто, сформовать из него округлый ком, накрыть его полотняной салфеткой и оставить в теплом месте на 35 минут.

Затем раскатать тесто в тонкую лепешку, выложить на смазанный маслом противень и защипнуть края бортиками.

Тыкву измельчить блендером или пропустить через мясорубку, посолить, отварить на пару до готовности. Мясо нарезать тонкими полосками и обжарить в растительном масле вместе с нашинкованным репчатым луком.

Смазать тесто сметаной, затем выложить ровный слой тыквы, равномерно распределить мясо и лук, посыпать сверху тертым сыром, поперчить.

Поставить пиццу в духовку, запечь до готовности.

Сливки смешать с кетчупом, добавить зелень и взбить миксером или венчиком до однородного состояния. Готовую пиццу полить соусом и подать на стол.

ПИЦЦА «ХЛЕБНАЯ»

Ингредиенты

Для теста:

• большой батон — 1 шт.

Для начинки:

• вареная колбаса без жира — 350 г,

• тертый сыр «Тильзитер» — 200 г.

Для соуса:

• майонез — 0,6 стакана,

• острый томатный соус — 0,5 стакана,

• сливочное масло — 100 г.

Способ приготовления

Батон нарезать ровными кусочками толщиной около сантиметра. Смазать каждый кусочек с одной стороны томатным соусом, смешанным с майонезом, с другой — растопленным на водяной бане сливочным маслом. Выложить кусочки на подготовленный плоский противень масляной стороной вниз.

Нарезать колбасу мелкими кубиками или соломкой, смешать с оставшимся майонезом, выложить небольшими порциями на кусочки батона и посыпать тертым сыром. Поставить противень в духовку, запечь до подрумянивания.

ПИЦЦА ИЗ СЛОЕНОГО ТЕСТА

Ингредиенты

Для теста:

• готовое слоеное тесто — 0,5 кг.

Для начинки:

• ветчина — 500 г,
• свежие огурцы — 5 шт.,
• свежие помидоры — 2 шт.,
• болгарский перец — 1 шт.,
• тертый сыр — 200 г.

Для соуса:

• сметана — 4 ст. ложки,
• кетчуп «Чесночный» — 5 ст. ложек.

Способ приготовления

Тесто разморозить, осторожно развернуть и раскатать тонким слоем. Выложить на смазанный маслом противень, завернуть края бортиками.

Ветчину нашинковать тонкой соломкой, огурцы, помидоры и перец нарезать тонкими кольцами. Сметану смешать с кетчупом и взбить миксером. Смазать тесто получившимся соусом. Выложить на тесто сначала ветчину, затем овощи, сверху посыпать тертым сыром. Поставить пиццу в разогретую духовку и запекать до расплавления сыра. Готовую пиццу слегка остудить и подавать на стол.

ПИЦЦА «ЦЮРИХ»

Ингредиенты

Для теста:

• пшеничная мука — 220 г,
• сливочное масло — 65 г,
• желток куриного яйца — 1 шт.,
• соль на кончике ножа.

Для начинки:

• ветчина — 100 г,
• сыр моцарелла -200 г,
• болгарский перец — 1 шт.,
• репчатый лук — 1 шт.

Для соуса:

• сметана — 1 ст. ложка,
• свежевыжатый лимонный сок — 1 ч. ложка,
• молотый черный перец — 0,5 ч. ложки,
• соль — 0,5 ч. ложки.

Способ приготовления

Муку просеять через мелкое волосяное сито, растереть ложкой, понемногу добавляя распущенное на водяной бане сливочное масло. Добавить яичный желток, посолить, замесить однородное тесто. Руками равномерно

распределить его по смазанному маслом противню, сделать невысокие бортики по краям. Белки аккуратно отделить от желтков, взбить в крепкую пену миксером или венчиком, понемногу добавляя сливки и желтки по одному. Смазать полученной массой тесто.

Ветчину порезать мелкими кусочками. Перец нарезать соломкой, а лук кольцами. Сметану смешать с лимонным соком, посолить, поперчить и взбить миксером. Смазать тесто получившимся соусом. Выложить на него сначала ветчину, затем овощи. Нарезать сыр тонкими ломтиками и выложить по всей площади пиццы. Поставить пиццу в духовку и запечь до готовности.

ПИЦЦА «К ОБЕДУ»

Ингредиенты

Для теста:

• пшеничная мука — 230 г,
• питьевая вода — 0,8 стакана,
• порошкообразные дрожжи -20 г,
• рафинированное растительное масло — 4 ст. ложки,
• соль — 0,5 ч. ложки.

Для начинки:

• не очень соленая брынза — 600 г,
• копченый бекон — 350 г,
• легко плавящийся сыр — 200 г,
• свежая морковь — 2 шт.,
• репчатый лук — 1 шт.,
• молотый черный перец — 0,5 ч. ложки.

Для соуса:

• куриное яйцо — 4 шт.,
• майонез — 1,5 стакана,
• молотый черный перец — на кончике ножа,
• сахар — 1 ч. ложка, соль — 0,5 ч. ложки.

Способ приготовления

Дрожжи растворить в теплой воде, добавить соль, растительное масло и муку и замесить однородное тесто. Оставить его в теплом месте до тех пор, пока объем полученной массы не увеличится приблизительно в два раза. Затем раскатать тесто тонким слоем, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Брынзу натереть на крупной терке или измельчить блендером, распределить по тесту ровным слоем, сверху выложить небольшие кусочки бекона, поперчить.

Лук и морковь очистить, очень мелко нарезать и выложить поверх бекона. Поставить противень в разогретую духовку, запечь пиццу до готовности.

Яйца взбить миксером или венчиком в крепкую пену, добавить майонез, сахар, соль и перец. Полученный соус охладить. Готовую пиццу полить холодным соусом и подать на стол.

ПИЦЦА «ПРЯНОЕ ЯБЛОЧКО»

Ингредиенты

Для теста:

• пшеничная мука — 300 г,
• порошкообразные дрожжи — 20 г,
• питьевая вода — 0,5 стакана,
• куриное яйцо — 2 шт.,
• сливочное масло — 50 г,
• цельное молоко — 0,2 стакана,
• соль на кончике ножа.

Для начинки:

• кефир или простокваша — 120 г,
• толченые ядра грецкого ореха — 2 ст. ложки,
• очищенное и мелко нарезанное сочное яблоко — 1 шт.,
• молочная или чайная колбаса — 230 г.

Для соуса:

• жирные сливки — 0,5 стакана,
• соевый соус «Традиционный» — 0,5 стакана,
• тертый сыр «Эдамер» — 120 г,
• молотая паприка — 1 ч. ложка,
• молотая гвоздика на кончике ножа,
• мелко нарубленная зелень укропа и петрушки — 2 ст. ложки,
• перышки зеленого лука для украшения.

Способ приготовления

Воду смешать с подогретым молоком, всыпать дрожжи и размешать ложкой до полного растворения. Понемногу добавить муку, вбить яйца по одному, влить распущенное на водяной бане сливочное масло, посолить.

Замесить однородное тесто, сформовать из него округлый ком, накрыть сверху льняной салфеткой и оставить в теплом месте на 45 минут. Затем раскатать тонким слоем, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Выложить на тесто ровным слоем кусочки яблока, посыпать толчеными грецкими орехами, затем разложить тонкие ломтики колбасы, полить сверху кефиром (или простоквашей). Поставить пиццу в горячую духовку, запечь до подрумянивания.

Сливки соединить с сыром, добавить соевый соус, зелень и специи, взбить миксером. Готовую пиццу полить соусом, украсить перышками зеленого лука и подать на стол.

ПИЦЦА «УТИНЫЙ ПРУД»

Ингредиенты

Для теста:

• пшеничная мука — 300 г,
• порошкообразные дрожжи — 20 г,
• питьевая вода — 0,2 стакана,
• куриное яйцо — 2 шт.,
• сливочное масло — 50 г,
• молоко — 0,5 стакана,
• соль на кончике ножа.

Для начинки:

• спелое яблоко — 1 шт.,
• жареное утиное филе — 400 г,
• консервированная несладкая кукуруза — 2 ст. ложки,
• майонез — 2 ст. ложки,
• тертый сыр — 300 г,
• свежие помидоры — 4 шт.,
• копченые сосиски — 5 шт.,
• растительное масло — 2 ст. ложки,
• молотый черный перец — 0,5 ч. ложки,
• соль — 0,5 ч. ложки.

Для соуса:

• сметана — 2 ст. ложки,
• острый кетчуп — 2 ст. ложки,
• мелко нарубленная зелень укропа, петрушки и сельдерея.

Способ приготовления

Подогретую воду смешать с теплым молоком, всыпать дрожжи, перемешать до однородного состояния. Понемногу добавить муку и распущенное на водяной бане сливочное масло, вбить яйца по одному, посолить и замесить однородное тесто. Накрыть его льняной салфеткой и оставить в теплом месте до тех пор, пока полученная масса не увеличится примерно в два раза. Затем раскатать тесто в тонкую лепешку, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Помидоры вымыть, обсушить салфеткой и нарезать очень тонкими полукружиями, утиное мясо — полосками. Яблоко очистить, удалить семена и натереть на крупной терке или измельчить блендером. Смазать тесто майонезом, выложить сначала консервированную кукурузу, затем помидоры, на них — утиное мясо, смешанное с яблочной массой. Сосиски нарезать вдоль очень тонкими полосками, выложить их на пиццу в виде сетки, посыпать перцем и солью, полить растительным маслом.

Сверху ровным слоем распределить тертый сыр. Поставить пиццу в заранее разогретую духовку и запечь до подрумянивания.

Смешать сметану и кетчуп, добавить нарезанную зелень и взбить миксером. Готовую пиццу полить соусом и подать на стол.

ПИЦЦА «ФРАНЦУЗСКАЯ»

Ингредиенты

Для теста:

• пшеничная мука — 500 г,
• сливочное масло — 120 г,
• сырой желток куриного яйца — 3 шт.,
• соль — 0,5 ч. ложки.

Для начинки:

• консервированное филе индейки — 500 г,
• свежие помидоры — 1 кг,
• чеснок — 4 зубчика,
• консервированные зеленые оливки — 220 г,
• красный сладкий перец — 1 шт.,
• репчатый лук — 1 шт.,
• оливковое масло — 4 ст. ложки,
• сыр «Пармезан» — 250 г,
• тимьян — 0,5 ч. ложки.

Для соуса:

• горчица — 1 ч. ложка,
• томатная паста — 3 ст. ложки,
• майонез — 3 ст. ложки.

Способ приготовления

Муку просеять через мелкое сито, понемногу добавить распущенное на водяной бане сливочное масло, вбить яичные желтки, посолить и замесить однородное тесто. Раскатать его в тонкий пласт, выложить на смазанный маслом противень.

Смазать тесто горчицей. Томатную пасту смешать с майонезом до однородной массы и намазать тесто поверх горчицы. Выложить кусочки мяса индейки. Помидоры нарезать тонкими кружочками, лук и чеснок очистить и нашинковать, перец разрезать пополам, удалить семена, мякоть нарезать соломкой. Выложить овощи на тесто в такой последовательности: сначала помидоры, затем лук и чеснок, затем перец. Спрыснуть все оливковым маслом, посыпать тимьяном. Сыр натереть на крупной терке и посыпать сверху. Оливки нарезать кружочками и украсить ими пиццу поверх сыра.

Поставить пиццу в разогретую духовку и запекать до образования аппетитной золотистой корочки.

ПИЦЦА «АМЕРИКАНСКАЯ»

Ингредиенты

Для теста:

• пшеничная мука — 320 г,
• кефир или нежирная простокваша — 1 стакан,
• куриное яйцо — 1 шт.,
• порошкообразные дрожжи — 20 г,
• сливочный маргарин — 60 г,
• соль — 0,5 ч. ложки.

Для начинки:

• консервированное филе индейки — 350 г,
• маринованные шампиньоны или вешенки — 300 г,
• сыр «Тильзитер» — 130 г,
• репчатый лук — 1 шт.,
• спелый помидор — 1 шт.,
• рафинированное оливковое масло — 2 ст. ложки,
• мелко нарубленная зелень петрушки и укропа — 3 ст. ложки.

Для соуса:

• готовый горчичный соус.

Способ приготовления

Охлажденный маргарин нарезать мелкими кубиками, смешать с кефиром (или простоквашей), яйцом и мукой, всыпать дрожжи, посолить, замесить однородное тесто и оставить в теплом месте на 30 минут. Затем раскатать из полученного теста тонкую лепешку, смазать ее с двух сторон оливковым маслом, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Грибы нарезать соломкой, лук — очень тонкими колечками. Сыр натереть на крупной терке. Помидор нарезать тонкими кружочками. Смазать тесто готовым горчичным соусом. Выложить на тесто сначала нарезанное соломкой филе индейки, затем грибы, сверху — колечки лука и кружки помидора. Посыпать пиццу сыром и зеленью, выровнять поверхность. Поставить в горячую духовку и запечь до полного расплавления сыра.

ПИЦЦА С КУРИЦЕЙ И АРТИШОКАМИ

Ингредиенты

Для теста:

• пшеничная мука — 300 г,
• куриное яйцо — 2 шт.,
• сметана — 0,4 стакана,
• сахар — 1 ст. ложка,
• сливочное масло — 50–60 г,
• соль — 0,5 ч. ложки.

Для начинки:

• отварное куриное филе — 250 г,
• растительное масло — 2 ст. ложки,
• спелые сочные помидоры — 5 шт.,
• маринованные артишоки — 2 банки,
• тертый легко плавящийся сыр — 200 г,
• молотый черный перец — 0,5 ст. ложки,
• соль на кончике ножа.

Для соуса:

• сваренный артишок — 1 шт.,
• нежирная сметана — 4 ст. ложки,
• молотая гвоздика на кончике ножа,
• молотый черный перец — 0,5 ч. ложки,
• соль — 0,5 ч. ложки.

Способ приготовления

Муку смешать со сметаной, добавить яйца по одному, влить распущенное на водяной бане сливочное масло, положить соль и сахар. Замесить однородное тесто, сформовать из него округлый ком, раскатать тонким слоем и выложить на смазанный маслом противень.

Вареный артишок протереть через сито, добавить соль, перец и гвоздику, влить сметану и взбить полученный состав миксером до однородного состояния. Смазать получившимся соусом тесто.

Помидоры ошпарить кипятком, снять кожицу, мякоть пропустить через мясорубку или измельчить блендером. Добавить мелко нарубленное куриное филе, перемешать, выложить ровным слоем на тесто. Накрыть артишоками, нарезанными поперек, полить маслом, посолить, поперчить и посыпать тертым сыром. Поставить в горячую духовку и запечь до готовности.

ПИЦЦА С КОРЕЙСКОЙ МОРКОВКОЙ и ЯЗЫКОМ

Ингредиенты

Для теста:

• пшеничная мука — 600 г,
• сахар — 2 ст. ложки,
• питьевая вода — 1,2 стакана,
• сливочное масло — 40 г,
• острый кетчуп — 4 ст. ложки,
• порошкообразные дрожжи — 15 г,
• соль — 1 ч. ложка.

Для начинки:

• спелые помидоры средней величины — 4 шт.,
• сваренный до готовности говяжий язык — 220 г,
• свиная ветчина — 430 г,
• растительное масло — 1 ст. ложка,
• консервированные шампиньоны — 250 г,
• сыр «Моцарелла» — 5 небольших кусочков,
• готовая морковь по-корейски — 150 г,
• молодой чеснок — 2 зубчика,
• натуральное белое вино — 0,7 стакана,
• соль — 1 ч. ложка.

Для соуса:

• нежирная сметана — 3 ст. ложки,
• куриное яйцо — 1 шт.,
• молотая гвоздика — 0,5 ч. ложки,
• молотый черный перец — 0,5 ч. ложки,
• соль на кончике ножа.

Способ приготовления

Дрожжи смешать с сахаром, растворить в 0,5 стакана воды и оставить на 40 минут в теплом месте. В отдельной емкости соединить распущенное на водяной бане масло, кетчуп, оставшуюся воду и соль, смешать с дрожжевой массой. Добавить небольшими порциями муку и замесить однородное тесто. Сформовать из него округлый ком, накрыть полотенцем и оставить в теплом месте на 35 минут. Полученную массу разделить на пять равных частей, раскатать каждую тонким слоем, выложить на смазанный маслом противень.

Шампиньоны мелко нарезать, полить растительным маслом, добавить пропущенный через чеснокодавилку чеснок, залить

горячим вином и выдерживать на слабом огне в течение 15 минут. За 5 минут до готовности добавить соль. Ветчину и говяжий язык нарезать тонкими ровными кусочками, выложить на каждую лепешку. Сверху разложить грибы, нарезанные тонкими кружочками помидоры, морковь и сыр. Поставить пиццу в заранее разогретую духовку и запечь до подрумянивания. Сметану соединить со специями, добавить яйцо и соль, взбить миксером и поставить в холодильник на 30 минут. Готовую пиццу полить соусом и подать на стол.

ПИЦЦА «ДАЧНАЯ»

Ингредиенты

Для теста:

• цельное молоко — 0,4 стакана,
• пшеничная мука — 230 г,
• порошкообразные дрожжи — 20 г,
• растительное масло — 4 ст. ложки,
• соль на кончике ножа.

Для начинки:

• говядина вареная — 550 г,
• тертый сыр — 300 г,
• растительное масло — 3 ст. ложки,
• спелые помидоры средней величины — 3 шт.,
• консервированная несладкая кукуруза — 1 банка,
• молотый черный перец — 0,5 ч. ложки,
• соль на кончике ножа.

Для соуса:

• майонез — 2 ст. ложки,
• помидор — 1 шт.,
• мелко нарубленная зелень петрушки и сельдерея — 2 ст. ложки.

Способ приготовления

Дрожжи всыпать в подогретое молоко, размешать. Влить тонкой струйкой растительное масло, понемногу добавить муку, посолить и замесить однородное тесто. Полученную массу накрыть льняной тканью и оставить в теплом месте на 2 часа, затем еще раз вымесить руками, раскатать тонким слоем, выложить на смазанный маслом противень и разровнять. Поставить в разогретую духовку на 5 минут, вытащить и остудить.

Отварную говядину мелко нарезать. Помидор измельчить блендером, смешать с майонезом и зеленью, взбить миксером или венчиком до однородного состояния. Смазать тесто получившимся соусом. Выложить сверху говядину, накрыть помидорами, нарезанными тонкими полукружиями, посыпать кукурузой и тертым сыром, посолить и поперчить. Поставить пиццу в духовку и запечь до подрумянивания.

ПИЦЦА «СЛАВЯНСКАЯ»

Ингредиенты

Для теста:

• готовое слоеное тесто без добавок — 500 г.

Для начинки:

• фарш из куриного мяса — 230 г,
• нежирная говяжья ветчина — 550 г,
• крупный репчатый лук — 2 шт.,
• свежий редис — 2 шт.,
• огурцы — 2 шт.,
• сыр «Пармезан» — 250 г,
• растительное масло — 3 ст. ложки.

Для соуса:

• нежирная сметана — 4 ст. ложки,
• кетчуп «Чесночный» — 5 ст. ложек,
• молотый черный перец — 0,5 ч. ложки,
• соль — 0,5 ч. ложки.

Способ приготовления

Слоеное тесто разморозить, осторожно развернуть и выложить на смазанный маслом противень.

Сметану смешать с кетчупом, добавить перец и соль, взбить миксером до однородного состояния. Смазать соусом тесто.

Фарш обжарить в кипящем масле до готовности. Ветчину нарезать маленькими тонкими кусочками. Лук нарезать кольцами, редис и огурцы соломкой. Сыр натереть на крупной терке. Выложить на тесто сначала фарш, затем ветчину, затем лук, редис и огурец. Сверху посыпать тертым сыром. Поставить в духовку и запекать до полного расплавления сыра.

ПИЦЦА «РИМСКИЙ ДЕЛИКАТЕС»

Ингредиенты

Для теста:

• пшеничная мука — 320 г,
• нежирный кефир — 1 стакан,
• куриное яйцо — 1 шт.,
• порошкообразные дрожжи — 15 г,
• сливочный маргарин или масло — 55 г,
• соль на кончике ножа.

Для начинки:

• филе рябчика — 230 г,
• консервированное утиное мясо — 320 г,
• маринованные шампиньоны — 300 г,
• крупный репчатый лук — 1 шт.,
• помидор — 1 шт.,
• сыр — 350 г,
• оливковое масло — 3 ст. ложки,
• мелко нарубленная зелень петрушки и сельдерея — 1 ст. ложка,
• соль — 0,5 ч. ложки.

Для соуса:

• готовый кетчуп «Чили».

Способ приготовления

Охлажденный маргарин (или масло) нарезать мелкими кусочками, смешать с яйцом и кефиром (или простоквашей), добавить соль, дрожжи, понемногу всыпать муку и замесить однородное тесто. Сформовать из него округлый ком, накрыть сверху тканевой салфеткой и оставить на 25 минут в теплом месте. Раскатать из теста тонкий пласт и выложить его на смазанный маслом противень.

Грибы нарезать тонкими ломтиками или кубиками. Лук очистить, нарезать полукольцами. Сыр измельчить блендером или натереть на мелкой терке. Помидор вымыть, обсушить салфеткой и нарезать очень тонкими кружочками. Тесто смазать кетчупом. Выложить на тесто сначала кусочки утиного мяса, затем филе рябчика, посыпать грибами и луком, накрыть кружочками помидора, посолить, сверху равномерно распределить тертый сыр и зелень. Поставить пиццу в духовку и запечь до подрумянивания.

ПИЦЦА «ДЕЛИКАТЕС»

Ингредиенты

Для теста:

• пшеничная мука — 300 г,
• питьевая вода — 0,8 стакана,
• порошкообразные дрожжи — 20 г,
• растительное масло — 5 ст. ложек,
• соль — 0,5 ч. ложки.

Для начинки:

• копченое куриное филе — 320 г,
• брынза — 230 г,
• ветчина из индейки — 200 г,
• свежая морковь — 2 шт.,
• некрупный репчатый лук — 1 шт.,
• молотый черный перец — 0,5 ч. ложки,
• соль на кончике ножа.

Для соуса:

• куриное яйцо — 4 шт.,
• майонез — 1,3 стакана,
• молотый черный перец — 0,5 ч. ложки,
• сахар — 1 ч. ложка,
• соль — 0,5 ч. ложки.

Способ приготовления

Дрожжи всыпать в теплую воду, размешать, добавить соль и 1,5 ст. ложки муки, растереть до исчезновения комочков и оставить в теплом месте на 35 минут. Понемногу всыпать оставшуюся муку, тонкой струйкой влить растительное масло и замесить однородное тесто. Сформовать из него округлый ком, накрыть полотняной салфеткой и оставить в тепле до тех пор, пока полученная масса не увеличится приблизительно в два раза. Затем раскатать тесто в тонкий пласт, выложить его на смазанный маслом противень, разровнять и сделать маленькие бортики по краям.

Брынзу очень мелко нарезать или натереть на крупной терке, выложить на тесто. Лук и морковь очистить, вымыть, обсушить, измельчить блендером. Полученную массу равномерно распределить по брынзе. Куриное филе нарезать соломкой, выложить поверх овощей, посолить, поперчить. Поставить пиццу в духовку и запечь до образования румяной корочки.

Яйца взбить миксером в крепкую пену, добавить соль, сахар и перец, положить майонез и снова взбить до однородного

состояния. Готовую пиццу украсить ломтиками ветчины из индейки, полить соусом и подать на стол.

ПИЦЦА С КОЛБАСОЙ СЕРВЕЛАТ

Ингредиенты

Для теста:

• пшеничная мука — 500 г,
• дрожжи — 30 г,
• растительное масло — 2 ч. ложки,
• острый томатный соус или кетчуп — 70 г,
• сахар — 60 г,
• майонез — 100 г,
• куриное яйцо — 2 шт.,
• питьевая вода — 1 стакан, соль.

Для начинки:

• сервелат — 250 г,
• голландский сыр — 200 г,
• репчатый лук — 4 шт.,
• спелые помидоры — 3 шт.,
• сладкий зеленый перец — 1 шт.,
• укроп, петрушка.

Для соуса:

• майонез — 100 г,
• кетчуп — 50 г.

Способ приготовления

В просеянную муку ввести яйца, 0,8 стакана воды, масло, томатный соус или кетчуп, майонез, посолить, влить дрожжи, предварительно замоченные в 0,2 стакана воды, и 2 ст. ложки сахара. Тесто накрыть льняной салфеткой и поставить на 2 часа в теплое место, чтобы оно поднялось. Еще раз вымесить и дать ему подойти. Распределить по смазанному маслом противню.

Нарезать кусочками колбасу и 2 луковицы, обжарить в масле. Смешать майонез и кетчуп и смазать соусом тесто. Выложить колбасу на тесто. Помидоры, 2 луковицы, сладкий зеленый перец порезать колечками. Укроп и петрушку мелко нарезать, смешать с майонезом. Половиной этой смеси залить пиццу, затем уложить колечки помидоров, лука, перца и залить второй половиной смеси. Сверху посыпать тертым сыром. Поставить в заранее разогретую духовку и запечь до готовности.

ПИЦЦА МАНДАРИНОВАЯ С ВЕТЧИНОЙ

Ингредиенты

Для теста:

• пшеничная мука — 200 г,
• сливочное масло — 20 г,
• молоко — 100 мл,
• дрожжи — 15 г,
• 2 ст. ложки растительного масла, соль.

Для начинки:

• ветчина — 200 г,
• 3 мандарина,
• сыр — 200 г,
• 1 яйцо,
• 1 помидор,
• 1 пучок зеленого лука.

Способ приготовления

Дрожжи растворить в теплом молоке, добавить муку, растительное масло, соль. Замесить тесто, оставить его в теплом месте.

Сыр натереть на мелкой терке. Мандарины вымыть, очистить, разделить на дольки, каждую надрезать. Помидор вымыть и нарезать дольками. Ветчину нарезать ломтиками. Зеленый лук вымыть и нарубить. Яйцо взбить с сыром. Тесто выложить в смазанную сливочным маслом форму для запекания. На тесто выложить ветчину, мандарины и помидор. Полить яично-сырной смесью, посыпать зеленым луком. Выпекать в разогретой до 150 ˚С духовке в течение 20–25 минут.

ПИЦЦА С ВЕТЧИНОЙ И ГРИБАМИ ПО-МИЛАНСКИ

Ингредиенты

Для теста:

• пшеничная мука — 400 г,
• порошкообразные дрожжи — 20 г,
• сливочное масло — 10 г,
• 3 ст. ложки растительного масла,
• соль.

Для начинки:

• ветчина — 200 г,
• свежие шампиньоны — 200 г,
• сыр — 100 г,
• 1 луковица,
• 1 ст. ложка майонеза,
• 1 ст. ложка растительного масла,
• соль.

Для соуса:

• майонез — 3 ст. ложки,
• кетчуп неострый — 3 ст. ложки.

Способ приготовления

Муку просеять, смешать с растительным маслом, солью и дрожжами и месить до тех пор, пока тесто не начнет пузыриться. После этого накрыть тесто полотняной салфеткой и дать ему подойти.

Ветчину нарезать кусочками. Грибы промыть, нарезать. Лук очистить, вымыть, нарубить. Сыр натереть на терке. Грибы и лук выложить на сковороду с растительным маслом, посолить, жарить на среднем огне до полуготовности.

Тесто раскатать в круглую лепешку, выложить на смазанный маслом противень. Майонез смешать с кетчупом и промазать соусом тесто.

Выложить грибы, ветчину и лук, посыпать сыром. Поставить пиццу в разогретую духовку и запекать в течение 15–20 минут.

ПИЦЦА С САРДЕЛЬКАМИ И ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ

Ингредиенты

Для теста:

• готовая основа для пиццы.

Для начинки:

• сардельки — 3 шт.,
• консервированный зеленый горошек — 3 ст. ложки,
• помидоры — 2 шт.,
• 1 большой болгарский перец,
• зелень сельдерея,
• тертый сыр — 200 г,
• маринованные грибы — 3 ст. ложки.

Для соуса:

• майонез — 2–3 ст. ложки

Способ приготовления

Основу выложить на смазанный маслом противень и выпекать в духовке 5 минут. Смазать лепешку майонезом.

Болгарский перец вымыть, удалить плодоножку и семена, нарезать кубиками. Помидоры вымыть, нарезать кусочками. Зелень сельдерея вымыть, мелко нарубить. Сардельки нарезать кусочками. Выложить на лепешку сладкий перец, ломтики помидоров, грибы, горошек, сардельки.

Сверху посыпать тертым сыром. Поставить в разогретую духовку и выпекать до полного расплавления сыра.

ПИЦЦА С КАРТОФЕЛЕМ

Ингредиенты

Для теста:

• готовая основа для пиццы.

Для начинки:

• отварная говядина — 200 г.,
• картофельное пюре — 5 ст. ложек,
• помидоры — 3 шт.,
• репчатый лук — 1 шт.,
• 1 зубчик чеснока,
• тертый сыр — 200 г.

Для соуса:

• сметана — 4 ст. ложки,
• кетчуп — 3 ст. ложки,
• укроп, перец, соль.

Способ приготовления

Говядину нарезать кусочками. Помидоры вымыть, нарезать ломтиками, лук очистить, вымыть и нарезать колечками, чеснок очистить, вымыть и мелко нарезать.

Сметану смешать с кетчупом до однородной массы, всыпать туда мелко нарезанную зелень, поперчить, посолить и еще раз перемешать. Подготовленную основу смазать получившимся соусом. Выложить кусочки мяса, картофельное пюре, помидоры, чеснок, лук, посыпать сыром и выпекать в духовке до готовности при температуре 180 ˚С. Готовую пиццу посыпать зеленью укропа.

ПИЦЦА С СЫРОМ

Ингредиенты

Для теста:

• пшеничная мука — 2 стакана,
• сливочное масло — 200 г,
• сметана — 1 стакан,
• 1 яичный желток.

Для начинки:

• копченое куриное филе — 200 г,
• репчатый лук — 2 шт.,
• свежие помидоры — 4 шт.,
• тертый сыр — 300 г,
• зелень петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Из муки, сметаны и 175 г масла замесить тесто и разделить его на 4 части. Каждую часть раскатать в лепешку и положить на противень, смазанный маслом. Поверхность лепешек смазать взбитым желтком.

Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Помидоры вымыть, нарезать кубиками. Зелень петрушки вымыть, обсушить, мелко нарубить. Куриное филе нарезать кубиками. Выложить на тесто курицу, лук, зелень, помидоры, посолить, поперчить, посыпать тертым сыром. Выпекать в разогретой до 180 ˚С духовке в течение 20 минут.

ПИЦЦА С СОСИСКАМИ И МОРКОВЬЮ

Ингредиенты

Для теста:

• пшеничная мука — 200 г,
• сливочное масло — 20 г,
• молоко — 100 мл,
• 10 г дрожжей,
• куриное яйцо — 1 шт.,
• 2 ст. ложки растительного масла,
• 1 ч. ложка сахара,
• 2 ч. ложки сока лимона, соль.

Для начинки:

• сосиски — 300 г,
• морковь — 200 г,
• красный репчатый лук — 1 шт.,
• твердый сыр — 200 г,
• маринованные помидоры — 3 шт.,
• растительное масло — 30 мл,
• перец, соль.

Способ приготовления

Дрожжи растворить в теплом молоке, добавить соль, муку, яйцо, растительное масло и сахар. Замесить тесто, оставить его в теплом месте. Когда тесто поднимется, раскатать его в лепешку и сбрызнуть лимонным соком.

Сосиски нарезать кружочками. Морковь очистить, вымыть, натереть на терке. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Маринованные помидоры

размять вилкой, удалив кожицу. Смешать помидоры с луком и морковью, жарить на растительном масле до золотистого оттенка, посолить и поперчить. Сыр натереть на терке. Тесто выложить в смазанную сливочным маслом форму для запекания. На поверхности пиццы распределить сосиски, сыр и овощи. Выпекать в разогретой до 190 °С духовке в течение 15 минут.

ПИЦЦА С СОСИСКАМИ И БОЛГАРСКИМ ПЕРЦЕМ

Ингредиенты

Для теста:

• пшеничная мука —200 г,
• сливочное масло —20 г,
• кефир — 100 мл,
• дрожжи — 15 г,
• 2 ст. ложки растительного масла, соль.

Для начинки:

• сосиски — 200 г,
• болгарский перец — 2 стручка,
• сыр — 200 г,
• помидор — 1 шт.,
• 1 пучок зелени укропа, соль.

Для соуса:

• куриное яйцо — 1 шт.,
• сыр — 50 г.

Способ приготовления

Дрожжи растворить в теплом кефире, добавить соль, муку, растительное масло. Замесить тесто, оставить его в теплом месте.

Сыр натереть на мелкой терке. Болгарский перец вымыть, удалить семена и плодоножки, нарезать полосками. Помидор вымыть и нарезать тонкими дольками. Сосиски нарезать кружочками. Зелень укропа вымыть, обсушить и нарубить. Яйцо взбить с сыром.

Тесто раскатать, выложить в смазанную сливочным маслом форму для запекания. Смазать тесто яично-сырной массой и выложить сверху болгарский перец, сосиски и помидоры. Высыпать сверху оставшийся тертый сыр и мелко нарубленную зелень укропа. Поставить пиццу в заранее разогретую духовку и выпекать в течение 20 минут.

ПИЦЦА С СОСИСКАМИ И ГРИБАМИ

Ингредиенты

Для теста:

• пшеничная мука —200 г,
• сливочное масло —20 г,
• молоко — 100 мл,
• дрожжи — 10 г,
• куриное яйцо — 1 шт.,
• 2 ст. ложки растительного масла, соль.

Для начинки:

• сосиски — 200 г,
• шампиньоны — 200 г,
• сушеные грибы — 50 г,
• сыр — 200 г,
• помидоры — 3 шт.,
• 1 пучок зелени петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Дрожжи растворить в теплом молоке, добавить соль, муку, яйцо, растительное масло. Замесить тесто, оставить его в теплом месте. Когда тесто поднимется, раскатать его в лепешку.

Сыр натереть на мелкой терке. Сосиски нарезать кружочками.

Шампиньоны промыть, нарезать кубиками. Сушеные грибы промыть, замочить в теплой воде. Помидоры вымыть и нарезать тонкими дольками.

Зелень петрушки вымыть, обсушить и нарубить. Тесто выложить в смазанную сливочным маслом форму для запекания. Равномерно распределить сосиски, шампиньоны, помидоры, сушеные грибы, сыр и зелень петрушки, посолить и поперчить.

Поставить пиццу в разогретую духовку и выпекать при температуре 150 ˚С в течение 15–20 минут.

ПИЦЦА С СОСИСКАМИ И ПОМИДОРАМИ

Ингредиенты

Для теста:

• мука —400 г,
• сливочное масло —2 ст. ложки,
• растительное масло —2 ст. ложки,
• теплое молоко — 150 мл,
• дрожжи — 15 г, соль.

Для начинки:

• майонез — 2 ст. ложки,
• тертый сыр — 200 г,
• свежие помидоры — 4 шт.,
• 5 сосисок,
• базилик, перец, соль.

Способ приготовления

Замесить из указанных ингредиентов дрожжевое тесто, накрыть его и поставить в теплое место на 1–2 часа. Когда тесто увеличится в объеме в 2 раза, еще раз вымесить тесто, раскатать его в лепешку и выложить на противень, смазанный сливочным маслом.

Тесто смазать майонезом. Помидоры вымыть, очистить от кожицы и нарезать крупными дольками. Сосиски отварить, разрезать вдоль. Базилик вымыть, обсушить, мелко нарубить. Выложить на тесто слой помидоров. Сосиски уложить в виде решетки сверху, посолить, поперчить, сбрызнуть оставшимся маслом и посыпать сыром. Выпекать в разогретой до 130 °С духовке в течение 30 минут. Вынуть пиццу из духовки, посыпать мелко нарезанным базиликом.

ПИЦЦА СМЕТАННАЯ С СОСИСКАМИ

Ингредиенты

Для теста:

• готовая основа для пиццы.

Для начинки:

• сосиски — 300 г,
• шампиньоны — 200 г,
• твердый сыр — 200 г,
• сладкий болгарский перец — 1 шт.,
• сметана — 100 г,
• майонез — 20 г,
• перец, соль.

Способ приготовления

Сыр натереть на мелкой терке. Сосиски нарезать кружочками. Шампиньоны промыть, нарезать кубиками. Зелень укропа, петрушки и базилика вымыть, обсушить и нарубить. Болгарский перец вымыть, удалить семена и плодоножку, нарезать кубиками. Майонез смешать со сметаной.

Основу для пиццы смазать половиной смеси майонеза и сметаны. Сверху выложить сосиски, шампиньоны, перец, зелень. Все смазать второй половиной соуса и сверху посыпать сыром, посолить и поперчить. Выпекать в разогретой до 180 °С духовке в течение 15–20 минут.

ПИЦЦА СЫРНАЯ С СОСИСКАМИ

Ингредиенты

Для теста:

• пшеничная мука — 200 г,
• сливочное масло — 20 г,
• молоко — 200 мл,
• дрожжи — 10 г,
• яйцо — 1 шт.,
• брынза — 100 г,
• 2 ст. ложки растительного масла, соль.

Для начинки:

• сосиски — 200 г,
• сыр моцарелла — 200 г,
• сыр «Маасдам» — 200 г,
• сыр «Эдем» — 100 г,
• сыр с плесенью — 100 г,
• маринованные грибы — 50 г,
• 1 пучок зелени петрушки, перец, соль.

Для соуса:

• майонез — 3 ст. ложки,

Способ приготовления

Дрожжи растворить в 100 мл теплого молока, добавить соль, муку, яйцо, растительное масло. Брынзу смешать со 100 мл молока, взбить до однородного состояния и добавить к муке с дрожжами. Замесить тесто, оставить его в теплом месте. Когда тесто поднимется, раскатать его в лепешку.

Сыры натереть на терке. Сосиски нарезать кружочками. Маринованные грибы промыть. Зелень петрушки вымыть, обсушить, измельчить. Тесто выложить в смазанную сливочным маслом форму для запекания. Смешать майонез и сладкий кетчуп до однородного состояния и смазать получившимся соусом тесто. Затем равномерно распределить сосиски, маринованные грибы, сыры и зелень петрушки. Поставить пиццу в разогретую до 180 °С духовку и запекать в течение 15–20 минут.

ПИЦЦА ЦИТРУСОВАЯ С СОСИСКАМИ

Ингредиенты

Для теста:

• готовая основа для пиццы.

Для начинки:

• сосиски — 300 г,
• манжарины — 100 г,
• апельсины — 100 г,
• репчатый лук — 1 шт.,
• сыр твердого сорта — 200 г,
• оливковое масло — 20 мл.

Для соуса:

• сметана — 30 г,
• перец, соль.

Способ приготовления

Сыр натереть на мелкой терке. Сосиски нарезать кружочками. Мандарины вымыть, очистить, разделить на дольки. Каждую дольку надрезать. Апельсины вымыть, очистить и крупно нарезать. Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами.

Основу для пиццы смазать сметаной, посолить и поперчить. Сверху выложить сосиски, мандарины, лук, апельсины, сыр. Поставить пиццу в разогретую до 180 °С духовку и выпекать в течение 15–20 минут. Готовую пиццу сбрызнуть оливковым маслом.

ПИЦЦА С СОСИСКАМИ ПО-БРАЗИЛЬСКИ

Ингредиенты

Для теста:

• пшеничная мука — 200 г,
• сливочное масло — 30 г,
• молоко — 100 мл,
• дрожжи — 10 г,
• куриное яйцо — 1 шт.,
• 2 ст. ложки растительного масла,
• 1 ч. ложка сахара, соль.

Для начинки:

• сосиски — 200 г,
• репчатый лук — 3 шт.,
• очищенные грецкие орехи — 100 г,
• сыр — 200 г,
• яблочный уксус — 20 мл,
• 1 ст. ложка лимонного сока,
• перец, соль.

Для соуса:

• 1 зубчик чеснока,
• томатная паста — 100 г.

Способ приготовления

Дрожжи растворить в теплом молоке, добавить соль, муку, яйцо, растительное масло и сахар. Замесить тесто, оставить его в теплом месте. Когда тесто поднимется, раскатать его в лепешку.

Сосиски нарезать кружочками. Лук очистить, нарезать кольцами. Чеснок очистить, вымыть, измельчить в чеснокодавилке. Грецкие орехи очистить, растолочь.

Сыр натереть на терке. Яблочный уксус смешать с лимонным соком, солью и разбавить 20 мл воды. Замочить в данной смеси лук на 2 часа. Томатную пасту смешать с чесноком.

Тесто выложить в смазанную сливочным маслом форму для запекания. Равномерно смазать его томатной пастой с чесноком, сверху выложить сосиски, лук, грецкие орехи, сыр, посолить и поперчить. Выпекать в разогретой до 180 ˚С духовке в течение 15–20 минут.

ПИЦЦА «СБОРНАЯ»

Ингредиенты

Для теста:

• пшеничная мука — 200 г,
• сливочное масло — 20 г,
• айран — 200 мл,
• дрожжи — 15 г,
• 2 ст. ложки оливкового масла, соль.

Для начинки:

• сосиски — 2 шт.,
• салями — 100 г,
• вареная колбаса — 100 г,
• ветчина — 100 г,
• болгарский перец — 1 шт.,
• сыр — 200 г,
• помидор — 1 шт.,
• 1 пучок зелени базилика.

Для соуса:

• 100 г майонеза.

Способ приготовления

Дрожжи растворить в айране, добавить соль, муку, оливковое масло. Замесить тесто, оставить его в теплом месте.

Сыр натереть на крупной терке. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножку и семена, нарезать кусочками. Помидор вымыть и нарезать тонкими кружочками. Сосиски, колбасу и ветчину мелко нарезать. Зелень базилика вымыть, обсушить и нарубить.

Тесто раскатать, выложить в смазанную сливочным маслом форму, смазать майонезом. Затем выложить болгарский перец, колбасные изделия и помидоры, посыпать сыром и зеленью базилика. Поставить пиццу в заранее разогретую до 180 °С духовку и выпекать в течение 20 минут.

ПИЦЦА С СОСИСКАМИ «СВЕЖАЯ»

Ингредиенты

Для теста:

• готовая основа для пиццы.

Для начинки:

• сосиски — 300 г,
• огурцы — 2 шт.,
• 1 зубчик чеснока,
• 1 пучок зелени укропа,
• сыр твердого сорта — 200 г,
• 20 мл апельсинового сока, перец, соль.

Для соуса:

• 50 г листочков мяты,
• сметана — 100 г,
• лимонный сок — 30 мл.

Способ приготовления

Сыр натереть на мелкой терке. Сосиски нарезать кружочками. Огурцы вымыть, нарезать тонкими кружочками. Листочки мяты вымыть, обсушить, мелко нарезать. Чеснок очистить, вымыть, измельчить в чеснокодавилке. Зелень укропа вымыть, обсушить, мелко нарубить. Смешать измельченные листья мяты с зеленью укропа, сметаной и лимонным соком, посолить, поперчить. На основу для пиццы выложить сосиски, огурцы, чеснок, сыр. Сверху все смазать полученным сметанным соусом. Выпекать пиццу в разогретой до 170 °С духовке в течение 10–15 минут. Готовую пиццу полить апельсиновым соком.

ПИЦЦА «КАРНАВАЛ»

Ингредиенты

Для теста:

• 400 г готового теста для пиццы.

Для начинки:

• вареная колбаса — 200 г,
• шампиньоны — 300 г,
• брынза — 150 г,
• помидоры — 3 шт.,
• репчатый лук — 1 шт.,
• 1 небольшой стручок красного острого перца,
• оливковое масло — 50 мл,
• зелень орегано и петрушки, соль.

Способ приготовления

Вареную колбасу нарезать кусочками. Помидоры вымыть, обдать кипятком, снять кожицу и мелко нарезать. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Острый перец вымыть, удалить плодоножку и семена, измельчить. Зелень петрушки и орегано вымыть, обсушить, мелко нарубить. Шампиньоны промыть, нарезать небольшими кусочками. Брынзу размять вилкой. Для приготовления соуса спассеровать лук в оливковом масле, добавить помидоры и острый перец, посолить и тушить до готовности.

Тесто раскатать, аккуратно переложить на противень, смазать приготовленным соусом. Выложить сверху вареную колбасу, грибы и брынзу, посыпать мелко нарубленной зеленью. Выпекать в разогретой до 200 ˚С духовке в течение 20 минут.

ПИЦЦА «УКРАИНКА»

Ингредиенты

Для теста:

• готовая основа для пиццы.

Для начинки:

• майонез — 70 г,
• шампиньоны — 100 г,
• салями — 100 г,
• помидоры — 100 г,
• соленое сало — 100 г,
• болгарский перец — 50 г,
• сыр — 100 г,
• репчатый лук — 1 шт.,
• зелень петрушки.

Способ приготовления

Шампиньоны промыть, нарезать кусочками. Зелень петрушки вымыть, обсушить, нарубить. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Помидоры вымыть, обдать кипятком, снять кожицу и нарезать половинками. Сало и салями нарезать небольшими кусочками. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножку и семена, нарезать кубиками. Сыр натереть на крупной терке.

Основу для пиццы смазать майонезом и выложить сегментами начинку: помидоры, грибы, салями, лук, болгарский перец и сало. Посыпать все сыром и зеленью петрушки. Выпекать в разогретой до 150 ˚С духовке в течение 20 минут.

ПИЦЦА «СИАМ»

Ингредиенты

Для теста:

• пшеничная мука — 200 г,
• сливочное масло — 30 г,
• молоко — 100 мл,
• дрожжи — 10 г,
• куриное яйцо — 1 шт.,
• 2 ст. ложки растительного масла,
• 1 ч. ложка сахара, соль.

Для начинки:

• салями — 150 г,
• маринованные грибы — 150 г,
• репчатый лук — 1 шт.,
• бекон — 100 г,
• плавленый сыр — 150 г.

Для соуса:

• 2 ст. ложки кетчупа,
• 1/2 пучка зелени укропа, перец красный молотый.

Способ приготовления

Дрожжи растворить в теплом молоке, добавить соль, муку, яйцо, растительное масло и сахар. Замесить тесто, оставить его в теплом месте. Когда тесто поднимется, раскатать его в лепешку.

Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами. Грибы, бекон и колбасу нарезать небольшими ломтиками. Сыр натереть на крупной терке. Зелень укропа вымыть, обсушить и нарубить. Тесто раскатать в круглую лепешку, сверху выложить колбасу, грибы, бекон, сыр. Пиццу смазать кетчупом, поперчить, посыпать луком и зеленью укропа. Выпекать в разогретой до 180–200 °С духовке в течение 15–20 минут.

ПИЦЦА С САЛЯМИ ПОД ПИКАНТНЫМ СОУСОМ

Ингредиенты

Для теста:

• готовая основа для пиццы.

Для начинки:

• салями — 200 г,
• свежие помидоры — 200 г,
• шампиньоны — 300 г,
• репчатый лук — 1 шт.,
• томатная паста — 100 г,
• мука — 30 г,
• растительное масло — 30 мл,
• сливочное масло — 50 г,
• красный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Салями нарезать кусочками. Помидоры вымыть, мелко нарезать кубиками. Шампиньоны промыть, нарезать маленькими кубиками. Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами. Обжарить лук и помидоры в растительном масле, добавить томатную пасту, соль, перец и готовить на слабом огне 7 минут, постепенно добавляя муку. Снять с огня и, пока соус горячий, добавить сливочное масло и тщательно размешать.

На готовую основу для пиццы выложить салями, шампиньоны, полить сверху соусом, посолить и поперчить. Выпекать в разогретой до 150 ˚С духовке в течение 20 минут.

ПИЦЦА «РОМАНТИЧЕСКИЙ ВЕЧЕР»

Ингредиенты

Для теста:

• молоко — 1,5 стакана,
• дрожжи — 2 ч. ложки,
• растопленное сливочное масло — 3 ст. ложки,
• сахар — 1–2 ч. ложки,
• яйцо — 1 шт.,
• мука — 400 г,
• перец, соль.

Для начинки:

• колбаса или ветчина — 100 г,
• консервированные ананасы — 100 г,
• тертый сыр пармезан — 200 г,
• 3 веточки базилика.

Для соуса:

• 2–3 ст. ложки томатной пасты,
• 2 ст. ложки оливкового масла.

Способ приготовления

Высыпать дрожжи в стакан, залить 50 мл теплой воды и дать постоять 10 минут, затем размешать. В миске подогреть молоко, снять с плиты. Взбить яйцо и добавить в молоко, затем добавить растопленное сливочное масло. Всыпать сахар, соль и перец, все перемешать. Добавить дрожжи и хорошо все взбить. Всыпать муку небольшими порциями и замесить тесто. Оно должно быть упругим и эластичным. Скатать тесто в шар, переложить в емкость, смазанную маслом, накрыть влажным полотенцем и дать подойти. Затем раскатать его в круглую лепешку, перенести на противень.

Томатную пасту смешать с оливковым маслом, смазать полученной смесью поверхность теста, посыпать тертым пармезаном. Ананасы нарезать колечками и выложить поверх сыра. Колбасу или ветчину нарезать брусочками и выложить на пиццу. Базилик вымыть, мелко нарубить и посыпать пиццу. Поставить пиццу в заранее разогретую духовку и выпекать в течение 20 минут.

ПИЦЦА «СЫРНОЕ НАСТРОЕНИЕ»

Ингредиенты

Для теста:

• 500 г готового теста для пиццы.

Для начинки:

• тертый сыр «Маасдам» — 200 г,
• тертый сыр моцарелла — 200 г,
• тертый сыр с голубой плесенью — 100 г,
• помидоры — 100 г,
• сладкий болгарский перец — 1 шт.,
• перец, соль.

Для соуса:

• томатное пюре — 1 стакан,
• оливковое масло — 1 ст. ложка.

Способ приготовления

Раскатать тесто для пиццы, смазать его томатным пюре, смешанным с оливковым маслом. Высыпать на готовую основу сыр «Маасдам». Вымыть и нарезать брусочками помидоры, выложить их на сыр. Затем высыпать на пиццу тертую моцареллу. Вымыть болгарский перец, удалить плодоножки и семена, нарезать кубиками, положить на моцареллу. Сверху на болгарский перец выложить сыр с голубой плесенью, посолить и поперчить. Выпекать в разогретой до 220 °С духовке в течение 10 минут.

ПИЦЦА ЧЕСНОЧНАЯ С БЕКОНОМ

Ингредиенты

Для теста:

• сухие дрожжи — 7 г,
• сахар — 2 ст. ложки,
• мука — 2,5 стакана, соль.

Для начинки:

• бекон — 250 г,
• 3 зубчика чеснока,
• сыр — 100 г,
• 1 ч. ложка растительного масла,
• 0,5 пучка зелени петрушки.

Для соуса:

• помидоры — 2 шт.,
• репчатый лук — 1 шт.,
• 1 ст. ложка кетчупа,
• 1 ст. ложка лимонного сока.

Способ приготовления

Смешать в миске дрожжи и сахар. Залить 1 стаканом теплой воды и перемешать. Просеять муку и соль в миску, добавить дрожжевую смесь и тщательно перемешать. Выложить массу на слегка присыпанную мукой поверхность и вымешивать тесто 10 минут или до достижения однородной эластичной консистенции. Раскатать тесто в лепешку диаметром 30 см.

Бекон нарезать небольшими ломтиками, сыр натереть на крупной терке. Чеснок и лук очистить, вымыть, нарубить. Помидоры вымыть и мелко нарезать. Зелень петрушки вымыть и нарубить. Для приготовления соуса смешать чеснок, лук, помидоры, лимонный сок и кетчуп. Тесто выложить в смазанную растительным маслом форму, полить соусом. Сверху выложить бекон и сыр, посыпать зеленью петрушки. Выпекать в разогретой до 180 ˚С духовке в течение 15 минут.

ПИЦЦА С БЕКОНОМ ПОД БРУСНИЧНЫМ СОУСОМ

Ингредиенты

Для теста:

• готовая основа для пиццы.

Для начинки:

• бекон — 300 г,
• вареная колбаса — 100 г,
• морковь — 1 шт.,
• соленые помидоры — 2 шт.,
• сладкий болгарский перец — 1 шт.,
• перец, соль.

Для соуса:

• брусника — 300 г,
• сахар — 2 ст. ложки,
• картофельный крахмал — 5 г,
• красное вино — 30 мл,
• 1 ч. ложка корицы.

Способ приготовления

Бекон нарезать небольшими ломтиками. Вареную колбасу нарезать кусочками.

Морковь очистить, вымыть, натереть на терке. Соленые помидоры вымыть, размять вилкой, удалив кожицу. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножку и семена, нарезать кусочками.

Бруснику промыть, залить 500 мл воды и варить до мягкости, после чего отвар слить, а бруснику протереть через сито. Брусничное пюре развести отваром, положить сахар, корицу, влить вино и кипятить 5–7 минут, а затем влить разведенный холодным отваром картофельный крахмал и довести до кипения.

На основу для пиццы выложить бекон, колбасу, морковь, пюре из помидоров, перец, полить все полученным соусом, посолить и поперчить.

Выпекать в разогретой до 170 ˚С духовке в течение 20 минут.

ПИЦЦА ПОД БРУСНИЧНО-СЫРНЫМ СОУСОМ

Ингредиенты

Для теста:

• пшеничная мука — 200 г,
• сливочное масло — 30 г,
• молоко — 100 мл,
• дрожжи — 10 г,
• куриное яйцо — 1 шт.,
• 2 ст. ложки растительного масла,
• 1 ч. ложка сахара, соль.

Для начинки:

• бекон — 300 г,
• чеснок — 1 зубчик,
• сыр — 200 г,
• помидоры черри — 3 шт.

Для соуса:

• плавленый сыр со сливочным вкусом — 100 г,
• брусника — 100 г,
• сметана — 50 г,
• сахар — 1 ч. ложка,
• перец, соль.

Способ приготовления

Дрожжи растворить в теплом молоке, добавить соль, муку, яйцо, растительное масло и сахар. Замесить тесто, оставить его в теплом месте. Когда тесто поднимется, раскатать его в лепешку.

Бекон нарезать небольшими ломтиками. Чеснок очистить, вымыть, измельчить в чеснокодавилке. Сыр натереть на терке. Помидоры вымыть, нарезать кубиками. Плавленый сыр поместить в теплое место на 1 час, чтобы он стал мягким. Добавить в сыр промытую бруснику, сметану, соль, сахар и взбить в однородную массу. На основу для пиццы выложить бекон, чеснок, сыр, помидоры и сверху все полить соусом, посолить и поперчить. Выпекать в разогретой до 150 ˚С духовке в течение 15 минут.

ПИЦЦА С БЕКОНОМ ПОД ЯИЧНО-ГРИБНЫМ СОУСОМ

Ингредиенты

Для теста:

• готовая основа для пиццы.

Для начинки:

• бекон — 300 г,
• репчатый лук — 1 шт.,
• сыр — 200 г,
• помидоры — 2 шт.,
• сладкий болгарский перец — 1 шт.,
• шампиньоны — 100 г,
• майонез — 50 г,
• сметана — 50 г,
• 4 яичных желтка,
• растительное масло — 30 мл,
• перец, соль.

Способ приготовления

Бекон нарезать небольшими ломтиками, сыр натереть на крупной терке. Лук очистить, вымыть, нарезать кубиками. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножку и семена, нарезать кубиками. Шампиньоны промыть, мелко нарезать кубиками, жарить на растительном масле до готовности. Смешать майонез, сметану, яичные желтки и соль. Взбить все миксером или тщательно перемешать, добавить грибы. На готовую основу для пиццы выложить бекон, лук, сыр, помидоры, болгарский перец и залить все полученным соусом, поперчить. Выпекать в разогретой до 150 °С духовке в течение 20 минут.

ПИЦЦА С БЕКОНОМ И ЗЕЛЕНЫМ СОУСОМ

Ингредиенты

Для теста:

• готовая основа для пиццы.

Для начинки:

• бекон — 250 г,
• ветчина — 100 г,
• репчатый лук — 1 шт.,
• сыр твердого сорта — 200 г.

Для соуса:

• сваренное вкрутую яйцо — 1 шт.,
• яблочный уксус — 2 ст. ложки,
• каперсы — 100 г,
• соленые огурцы — 100 г,
• 0,5 пучка зеленого лука,
• сахар — 1 ч. ложка,
• 0,5 пучка зелени петрушки и эстрагона, перец, соль.

Способ приготовления

Бекон и ветчину нарезать небольшими ломтиками, сыр натереть на крупной терке. Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами. Каперсы и соленые огурцы промыть, измельчить. Зеленый лук и зелень промыть, обсушить, мелко нарубить. Желток протереть сквозь сито, посолить, добавить сахар, перец, растереть, затем развести уксусом и прибавить мелко нарубленные белок, зеленый лук, каперсы, а также зелень петрушки, эстрагон и соленые огурцы. Все перемешать. На основу для пиццы выложить полученную смесь, а сверху — бекон, ветчину, лук и сыр, посолить и поперчить. Выпекать в разогретой до 150 ˚С духовке в течение 15 минут.

ПИЦЦА С БЕКОНОМ ПОД ВИННЫМ СОУСОМ

Ингредиенты

Для теста:

• готовая основа для пиццы.

Для начинки:

• бекон — 250 г,
• вареная колбаса — 250 г,
• салями — 100 г,
• сыр — 200 г,
• свежие огурцы — 2 шт.

Для соуса:

• кетчуп — 100 г,
• виноградное вино — 20 мл,
• говяжий бульон — 30 мл,
• перец, соль.

Способ приготовления

Бекон и колбасу нарезать небольшими ломтиками, сыр натереть на крупной терке. Огурцы вымыть, нарезать тонкими кружочками. Бульон подогреть, добавить виноградное вино и довести смесь до кипения. После этого добавить кетчуп, посолить и тщательно перемешать. На основу для пиццы выложить бекон, колбасу, сыр и огурцы. Сверху пиццу полить соусом, посолить и поперчить. Выпекать в разогретой до 170 °С духовке в течение 20 минут.

ПИЦЦА С БЕКОНОМ И КОРЕЙСКОЙ МОРКОВКОЙ

Ингредиенты

Для теста:

• 300 г теста для пиццы.

Для начинки:

• бекон — 300 г,
• репчатый лук — 1 шт.,
• корейская морковка — 100 г,
• сладкий болгарский перец — 1 шт.,
• 2 ст. ложки жира,
• 250 мл говяжьего бульона,
• 1 ст. ложка сливочного масла,
• 2 ст. ложки муки,
• морковь — 1 шт.

Для соуса:

• 1 пучок зелени сельдерея,
• 1 пучок зелени петрушки,
• томатная паста — 50 г,
• красное сухое вино — 70 мл,
• 1 ч. ложка сахара, перец, соль.

Способ приготовления

Бекон нарезать кубиками. Болгарский перец вымыть, удалить семена, нарезать кубиками. Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами. Морковь очистить, вымыть, натереть на терке. Зелень вымыть, обсушить, мелко нарубить. Лук варить в вине 5 минут. Постепенно добавить 1 столовую ложку муки, зелень петрушки, сельдерея и довести соус до кипения. Половину порции жира нагреть в сотейнике, всыпать в него оставшуюся муку и спассеровать ее на умеренном огне до светло-коричневого цвета.

Отдельно спассеровать на оставшемся жире морковь. К пассерованной моркови добавить томатную пасту, предварительно разбавленную бульоном. И все это пассеровать еще 10 минут. В мучную пассеровку при непрерывном помешивании влить горячий процеженный бульон. Полученную однородную массу поварить, затем добавить к ней пассерованную морковь и продолжать варить, периодически снимая жир. После этого соус процедить, овощи протереть. В соус добавить соль, сахар, довести до кипения, снять с огня и заправить 1 столовой

ложкой сливочного масла. Тесто раскатать в круглый пласт, выложить на него бекон, корейскую морковь и болгарский перец, посолить, поперчить и полить приготовленным соусом. Выпекать в разогретой до 150 °С духовке в течение 20 минут.

ПИЦЦА С БЕКОНОМ И БРЫНЗОЙ ПОД ЛИМОННЫМ СОУСОМ

Ингредиенты

Для теста:

• готовая основа для пиццы.

Для начинки:

• бекон — 300 г,
• жареный миндаль — 200 г,
• брынза — 100 г,
• 1 пучок зеленого лука,
• перец, соль.

Для соуса:

• сливочное масло — 100 г,
• яичный желток — 4 шт.,
• майонез — 100 г,
• сок 1 лимона.

Способ приготовления

Бекон нарезать кусочками. Брынзу нарезать кубиками. Зеленый лук вымыть, обсушить, мелко нарубить. Масло растопить и взбить с яичными желтками, добавить майонез, сок лимона, перец.

На основу для пиццы выложить бекон, брынзу, орехи и зеленый лук, сверху полить соусом, посолить. Выпекать в разогретой до 140 ˚С духовке в течение 10 минут.

ПИЦЦА С БЕКОНОМ ПОД ЧЕСНОЧНЫМ СОУСОМ

Ингредиенты

Для теста:

• готовая основа для пиццы.

Для начинки:

• бекон — 100 г,
• копченое филе индейки — 100 г,
• репчатый лук — 1 шт.,
• сыр «Пармезан» — 100 г,
• моцарелла — 100 г,
• консервированные оливки без косточек — 100 г,
• по 1 пучку зелени базилика и укропа, 1 зубчик чеснока.

Для соуса:

• сметана — 100 г,
• зелень укропа,
• перец, соль.

Способ приготовления

Бекон и филе индейки нарезать кубиками. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Сыр натереть на терке. Оливки промыть. Зелень базилика и укропа вымыть, обсушить, мелко нарубить. Чеснок очистить, вымыть, мелко нарезать. Сметану смешать с чесноком, зеленью укропа, посолить и поперчить.

На основу для пиццы выложить кусочки бекона, индейки, кольца лука, оливки, посыпать все сыром. Сверху пиццу смазать полученным соусом и посыпать базиликом. Выпекать в разогретой до 190 ˚С духовке в течение 10 минут.

ПИЦЦА С БЕКОНОМ ПОД СОУСОМ ИЗ КОЛЬРАБИ

Ингредиенты

Для теста:

• готовая основа для пиццы.

Для начинки:

• бекон — 200 г,
• очищенные креветки — 100 г,
• репчатый лук — 1 шт.,
• помидоры — 2 шт.,
• сыр — 200 г.

Для соуса:

• кольраби — 400 г,
• сливочное масло — 100 г,
• мука — 2 ст. ложки,
• молоко — 250 мл,
• сахар — 1 ч. ложка,
• перец, соль.

Способ приготовления

Бекон нарезать небольшими кусочками. Креветки промыть. Лук очистить, вымыть, нарезать кубиками. Помидоры вымыть, нарезать кубиками. Сыр натереть на терке.

Кольраби вымыть, очистить, нарезать кусочками, положить в кипяток, добавить половину масла, посолить и варить до мягкости. Молоко довести до кипения, добавить оставшуюся половину масла, муку, сахар, смешать с кольраби и тушить на слабом огне 3–5 минут.

На основу для пиццы выложить бекон, креветки, лук, помидоры. Сверху пиццу полить соусом, посыпать сыром, поперчить. Выпекать в разогретой до 150 ˚С духовке в течение 20 минут.

ПИЦЦА «АРОМАТНАЯ»

Ингредиенты

Для теста:

• кукурузная мука — 2 ст. ложки,
• сухие дрожжи — 1 ч. ложка,
• пшеничная мука — 1,5 стакана,
• сахар — 1 ч. ложка,
• 0,5 стакана измельченного базилика,
• оливковое масло — 1 ст. ложка,
• растительное масло — 50 мл,
• соль.

Для начинки:

• ветчина — 200 г,
• консервированная кукуруза — 100 г,
• шампиньоны — 150 г,
• сыр твердого сорта — 100 г,
• сладкий болгарский перец — 100 г,
• жареный миндаль — 2 ст. ложки,
• перец, соль.

Для соуса:

• красная луковица — 1 шт.,
• майонез — 0,5 стакана,
• 1 зубчик чеснока,
• растительное масло — 1 ст. ложка,
• помидоры — 200 г.

Способ приготовления

Смазать растительным маслом форму для пиццы, посыпать кукурузной мукой. Смешать в маленькой миске дрожжи, сахар и 2 столовые ложки муки. Постепенно добавлять 0,5 стакана теплой воды и помешивать до образования однородной массы. Накрыть пищевой пленкой и поставить в теплое место на 10 минут. Оставшуюся муку просеять в большую миску. Добавить соль, измельченный базилик и сделать в середине теста ямку. Влить масло и выложить тесто в форму для пиццы, перемешать до однородного состояния, скатать из него упругий, эластичный шар и оставить на 20 минут в теплом месте, пока не поднимется. Готовое тесто раскатать в лепешку толщиной 11,5 см, выложить в форму, немного загнув края.

Разогреть растительное масло в сотейнике. Лук и чеснок очистить, вымыть, мелко нарезать. Помидоры вымыть, нарезать кубиками. В растительном масле пассеровать лук и чеснок 3

минуты на слабом огне. Добавить помидор, готовить на слабом огне, слегка помешивая, 10 минут. Готовую смесь остудить, добавить майонез, посолить, поперчить и перемешать. Кукурузу промыть. Шампиньоны промыть и мелко нарезать. Сыр натереть на терке. Болгарский перец вымыть, подготовить, нарезать кубиками. Ветчину нарезать кусочками. Приготовленную лепешку полить соусом. Сверху равномерно выложить ветчину, шампиньоны, болгарский перец, кукурузу, орехи. Посыпать все тертым сыром, посолить и поперчить. Готовить пиццу 30 минут в разогретой до 210 °С духовке.

ПИЦЦА С БЕКОНОМ И СОСИСКАМИ

Ингредиенты

Для теста:

• готовая основа для пиццы.

Для начинки:

• бекон — 100 г,
• копченое филе индейки — 100 г,
• сосиски — 100 г,
• помидоры — 3 шт.,
• укроп — 1 пучок,
• сладкий болгарский перец — 1 шт.

Для соуса:

• репа средней величины — 2 шт.,
• мясной бульон — 250 мл,
• мука — 150 г,
• сливочное масло — 50 г,
• сливки — 200 мл,
• перец, соль.

Способ приготовления

Бекон, филе индейки и сосиски нарезать кубиками. Помидоры вымыть, нарезать кубиками. Зелень укропа вымыть, обсушить, мелко нарубить. Болгарский перец вымыть, удалить семена и плодоножку, нарезать кубиками.

Репу очистить, вымыть, нарезать небольшими кубиками, опустить в холодную воду и довести до кипения. Воду слить, залить репу мясным бульоном и варить 15 минут на слабом огне. Готовую репу остудить, протереть через сито, смешать с маслом, сливками, мукой и солью, тщательно перемешать. На основу для пиццы выложить кусочки бекона, индейки, сосисок, помидоров, перца. Сверху посыпать все зеленью и залить полученным соусом, посолить и поперчить. Выпекать в разогретой до 180 °С духовке в течение 20 минут.

ПИЦЦА «АМЕРИКА»

Ингредиенты

Для теста:

• сухие дрожжи — 1 ч. ложка,
• кукурузная мука — 2 ч. ложки,
• сахар — 1 ч. ложка,
• оливковое масло — 1 ст. ложка,
• мука — 1,5 стакана муки,
• соль.

Для начинки:

• репчатый лук — 1 шт.,
• 1 зубчик чеснока,
• помидор — 1 шт.,
• отварное куриное филе — 150 г,
• оливковое масло — 1 ст. ложка,
• сушеный орегано — 1 ч. ложка,
• перец, соль.

Для соуса:

• томатная паста — 2 ч. ложки.

Способ приготовления

Смазать маслом форму для пиццы, посыпать кукурузной мукой. Смешать в миске дрожжи, сахар и 2 столовые ложки муки. Постепенно добавить 0,5 стакана теплой воды и перемешивать до однородного состояния. Накрыть пленкой, поставить в теплое место на 10 минут до образования пены. Просеять оставшуюся муку в миску, посолить и сделать в середине ямку. Добавить дрожжевую смесь и масло, замесить мягкое тесто. Вымешивать тесто 5 минут, затем скатать из него шар и положить в смазанную маслом миску. Накрыть пищевой пленкой и оставить в теплом месте на 20 минут. Затем снова выместить тесто, чтобы стало эластичным и гладким. Раскатать пласт по размеру формы.

Лук и чеснок очистить, вымыть, мелко нарезать. Помидор вымыть, нарезать кубиками. Растительное масло смешать с томатной пастой и смазать лепешку. Сверху выложить лук, помидор, куриное филе, чеснок. Посыпать орегано, посолить и поперчить. Выпекать в разогретой до 200 °С духовке в течение 15 минут.

ПИЦЦА «ПИКАНТНЫЙ ВКУС»

Ингредиенты

Для теста:

• готовая основа для пиццы.

Для начинки:

• растительное масло — 2 ст. ложки,
• моцарелла — 250 г,
• листья базилика — 12 шт.,
• помидоры — 2 шт.,
• кедровые орехи — 50 г,
• консервированная куриная грудка — 100 г,
• перец,
• соль.

Способ приготовления

Сыр натереть на терке, помидоры вымыть, нарезать небольшими кусочками. Листья базилика вымыть, мелко нарезать. Куриную грудку нарезать кусочками. Готовую основу смазать растительным маслом и выложить на нее кусочки куриной грудки, листья базилика, помидоры и сыр. Сверху посыпать кедровыми орешками, посолить, поперчить. Выпекать в разогретой до 200 ˚С духовке в течение 20 минут.

ПИЦЦА «ЛЕТНЯЯ»

Ингредиенты

Для теста:

• готовая основа для пиццы.

Для начинки:

• растительное масло — 1 ст. ложка,
• небольшой кабачок — 1 шт. (180 г),
• шпинат — 300 г,
• помидор — 1 шт.,
• ветчина — 100 г,
• сыр твердого сорта — 200 г,
• перец,
• соль.

Способ приготовления

Кабачок вымыть, нарезать кубиками, спассеровать в растительном масле, посолить. Помидор и шпинат вымыть, нарезать. Добавить к кабачку и тушить еще 5 минут. Ветчину нарезать кубиками. Готовую основу для пиццы разогреть, выложить овощи, ветчину. Натереть сыр на терке и посыпать им пиццу, поперчить. Выпекать в разогретой до 200 °С духовке в течение 10 минут.

ПИЦЦА «САДОВАЯ»

Ингредиенты

Для теста:

• основа для пиццы — 400 г.

Для начинки:

• ветчина — 200 г,
• сыр «Фета» — 30 г,
• нежирный майонез — 60 г,
• молоко — 50 мл,
• салат-латук — 300 г,
• красная луковица — 1 шт.,
• тертый пармезан — 30 г,
• мелко нарубленные листья базилика -
30 г, перец.

Способ приготовления

Нагреть духовку до 220 ˚С. Сыр натереть на терке. Салат-латук вымыть, нарезать. Ветчину нарезать кубиками. Лук очистить, вымыть, нарезать кубиками. Посыпать тесто базиликом и половиной порции феты. Выпекать 12–15 минут, покатесто не подрумянится. Приготовить заправку: в большой миске смешать вилкой майонез, молоко, перец и оставшийся сыр. Добавить салат-латук и лук. Смешать с заправкой и выложить на пиццу. Положить сверху ветчину, посыпать пармезаном. Выпекать в разогретой до 150 ˚С духовке в течение 20 минут.

ПИЦЦА С САЛЯМИ И ОЛИВКАМИ

Ингредиенты

Для теста:

• мука — 300 г,
• дрожжи — 20 г,
• сливочное масло — 60 г,
• соль.

Для начинки:

• помидоры — 300 г,
• салями — 100 г,
• консервированные артишоки — 400 г,
• оливки — 10 шт.,
• моцарелла — 200 г,
• 10 г сухого орегано,
• 10 г базилика и 10 г розмарина,
• растительное масло — 2 ст. ложки.

Способ приготовления

Просеять горкой муку, сделать углубление и положить в середину дрожжи. Добавить 150 мл теплой воды и замесить тесто.

Прикрыть крышкой и дать ему подойти. Затем посолить, хорошо вымесить и оставить подходить на 30 минут. Разделить тесто пополам и сделать 2 основы для пиццы.

Разогреть духовку до 220 °С. Помидоры вымыть, нарезать кусочками, салями нарезать пластинками. Артишоки и оливки промыть. Сыр натереть на терке. Положить на пиццу помидоры и салями. Нарезать артишоки маленькими кусочками, положить на помидоры. Выложить сверху половинки оливок и посыпать зеленью и сыром. Полить пиццу маслом, выдержать 15 минут, затем запекать в духовке 25 минут.

ПИЦЦА «БОБОВАЯ»

Ингредиенты

Для теста:

• мука — 250 г,
• сахар — 1 ч. ложка,
• оливковое масло — 3 ст. ложки,
• дрожжи — 30 г,
• жир для формы.

Для начинки:

• отварное филе курицы — 200 г,
• цукини — 1 шт.,
• брокколи — 300 г,
• репчатый лук — 2 шт.,
• консервированная белая фасоль — 200 г,
• консервированный зеленый горошек — 100 г,
• помидоры — 300 г,
• сыр твердого сорта — 100 г,
• соль.

Способ приготовления

Из муки, дрожжей, сахара, 2 столовых ложек воды, 2 столовых ложек оливкового масла замесить тесто. Оставить на 30 минут. Смазать противень жиром. Раскатать на нем тесто и оставить на 15 минут.

Брокколи и цукини вымыть, мелко нарезать и 10 минут варить в подсоленной воде. Лук очистить, вымыть и мелко нарезать. Помидоры вымыть, снять кожицу и нарезать кубиками. Сыр натереть на терке, куриное филе нарезать кубиками. Выложить на тесто брокколи, цукини, лук, фасоль, горошек, помидоры, посыпать сыром. Сбрызнуть оставшимся маслом.

Выпекать в разогретой до 150 ˚С духовке в течение 10 минут.

ПИЦЦА «КЛАССИЧЕСКАЯ»

Ингредиенты

Для теста:

• готовая основа для пиццы.

Для начинки:

• шампиньоны — 400 г,
• сливочное масло — 30 г,
• растительное масло — 50 мл,
• петрушка — 1 пучок,
• 1 зубчик чеснока,
• сыр твердого сорта — 200 г,
• куриная грудка — 200 г,
• сок 1 лимона, перец, соль.

Способ приготовления

Грибы промыть, нарезать кубиками, обжарить в растительном масле. Петрушку вымыть, обсушить, мелко нарубить. Чеснок очистить, вымыть, измельчить. Сыр натереть на терке. Куриную грудку нарезать. Основу смазать сливочным маслом, выложить шампиньоны, чеснок, куриную грудку. Сверху посыпать сыром и петрушкой, посолить, поперчить.

Выпекать в разогретой до 120 °С духовке в течение 20 минут. Готовую пиццу сбрызнуть лимонным соком.

ПИЦЦА «НЕЖНОСТЬ»

Ингредиенты

Для теста:

• дрожжи — 50 г,
• мука — 200 г,
• растительное масло — 4 ст. ложки,
• соль.

Для начинки:

• консервированные помидоры — 100 г,
• сладкий болгарский перец — 100 г,
• моцарелла — 250 г,
• ветчина — 200 г,
• перец, соль.

Способ приготовления

Измельченные дрожжи растворить в 175 г теплой воды. Муку просеять, сделать в ней углубление. Дрожжи вместе с водой, 2 столовыми ложками растительного масла и солью вылить в углубление. Замесить тесто, оставить на 30 минут, чтобы подошло.

Смазать противень оставшимся растительным маслом, тесто раскатать с небольшим количеством муки и выложить на противень.

Помидоры размять вилкой до пюреобразного состояния. Болгарский перец вымыть, удалить семена и плодоножку и нарезать кубиками. Сыр натереть на терке. Ветчину нарезать кубиками. Помидоры разложить поверх теста, посолить, поперчить. Сыром посыпать помидоры. Перец и ветчину положить сверху, посолить и поперчить. Выпекать в разогретой до 150 °С духовке в течение 20 минут.

ПИЦЦА «МАРГО»

Ингредиенты

Для теста:

• мука — 200 г,
• молоко — 100 мл,
• дрожжи — 15 г,
• растительное масло — 4 ст. ложки.

Для начинки:

• помидоры — 300 г,
• сыр — 200 г,
• брынза — 100 г,
• копченая корейка — 200 г,
• базилик — 20 г,
• пучок укропа,
• оливковое масло — 50 мл,
• перец, соль.

Способ приготовления

Смешать муку, молоко, дрожжи, растительное масло и замесить дрожжевое тесто. Накрыть полотенцем и поставить в теплое место на 1 час, чтобы тесто

подошло. Затем раскатать его в лепешку.

Помидоры вымыть, нарезать кусочками, сыр натереть на терке, брынзу размять вилкой с оливковым маслом. Корейку нарезать кусочками. Базилик, укроп вымыть, обсушить, нарубить. Выложить на тесто помидоры, тертый сыр, корейку, брынзу с маслом. Посыпать все базиликом и укропом, посолить, поперчить. Выпекать в разогретой до 220 ˚С духовке в течение 15 минут.

ПИЦЦА ОСТРАЯ С КОЛБАСОЙ

Ингредиенты

Для теста:

• мука — 250 г,
• дрожжи — 20 г,
• сахар — 1 ст. ложка,
• растительное масло — 50 мл,
• соль.

Для начинки:

• сыр — 200 г,
• шпинат — 100 г,
• красный перец — 1 стручок,
• шампиньоны — 100 г,
• помидоры — 200 г,
• салями — 50 г,
• консервированные маслины без косточек — 50 г.

Способ приготовления

Из муки, дрожжей, сахара, растительного масла, 120 мл воды и соли замесить тесто. Поставить на 30 минут в теплое место. Нагреть духовку до 200 °С.

Шпинат вымыть, бланшировать, дать стечь воде и крупно нарезать.

Стручок перца вымыть и нарезать мелкими кубиками. Сыр и салями нарезать кубиками. Шампиньоны и помидоры вымыть и нарезать тонкими ломтиками. На посыпанном мукой противне раскатать из теста круг и разложить на нем все компоненты. Посыпать сверху сыром, вновь оставить на 10 минут. Выпекать 30 минут.

ПИЦЦА КОЛБАСНАЯ С ПАПРИКОЙ

Ингредиенты

Для теста:

• мука — 200 г,
• дрожжи — 15 г,
• молоко — 100 мл,
• оливковое масло — 2 ст. ложки.

Для начинки:

• сыр — 100 г,
• помидоры — 300 г,
• сардельки — 100 г,
• копченая колбаса — 200 г,
• ветчина — 100 г,
• 1 яичный желток,
• паприка — 30 г,
• по 10 г красного и черного молотого перца, соль.

Способ приготовления

Муку смешать с дрожжами, теплым молоком и оливковым маслом. Раскатать из теста круг, смазать поверхность желтком.

Сыр натереть на терке. Помидоры вымыть, нарезать кусочками. Сардельки, копченую колбасу и ветчину нарезать кубиками. Посыпать поверхность лепешки половиной сыра, выложить помидоры, сардельки, копченую колбасу и ветчину. Посолить, поперчить, посыпать приправой и выложить остатки сыра. Выпекать в разогретой до 220 °С духовке в течение 15–20 минут.

ПИЦЦА «СОЛО»

Ингредиенты

Для теста:

• готовая основа для пиццы.

Для начинки:

• копченая курица — 200 г,
• сыр — 200 г,
• плавленый сыр — 200 г,
• сметана — 100 г,
• 1 зубчик чеснока, перец, соль.

Способ приготовления

Курицу нарезать кубиками. Сыр натереть на терке, плавленый сыр нарезать кубиками. Чеснок очистить, вымыть, измельчить. Смешать чеснок со сметаной. На лепешку уложить курицу, ломтики плавленого сыра, посолить и поперчить. Сверху равномерно распределить сметану с чесноком и посыпать все тертым сыром. Выпекать в разогретой до 120 ˚С духовке в течение 20 минут.

ПИЦЦА СЛИВОЧНАЯ СО ШПИНАТОМ

Ингредиенты

Для теста:

• сливочное масло — 125 г,
• мука — 250 г,
• яйцо — 1 шт.,
• соль.

Для начинки:

• ветчина — 200 г,
• 1 зубчик чеснока,
• яйцо — 1 шт.,
• шпинат — 500 г,
• сыр — 200 г,
• сливочное масло — 50 г,
• сливки — 1 ст. ложка,
• перец, соль.

Способ приготовления

Муку, масло, 1 яйцо, соль и 2 столовые ложки воды смешать. Завернуть в фольгу и охлаждать в течение 30 минут. Ветчину нарезать кубиками. Чеснок очистить, вымыть, мелко нарубить. Шпинат помыть, обсушить. Чеснок потушить в масле. Добавить шпинат. Когда он станет рассыпчатым, посолить, поперчить. Сливки и яйцо перемешать со шпинатом. Тесто раскатать, положить на смазанный маслом противень. Шпинат и ветчину выложить на тесто. Выпекать в течение 20 минут в духовке при температуре 200 °С. Сыр нарезать кружками и положить поверх шпината, выпекать еще 10 минут.

ПИЦЦА ОЛИВКОВАЯ С ЯЙЦАМИ

Ингредиенты

Для теста:

• готовая основа для пиццы.

Для начинки:

• картофель — 3 шт.,
• болгарский сладкий перец — 1 шт.,
• помидор — 2 шт.,
• оливковое масло — 40 мл,
• яйцо — 8 шт.,
• зеленый лук — 50 г,
• отварная говядина — 100 г,
• консервированные оливки без косточек — 50 г,
• майонез — 30 г,
• перец, соль.

Способ приготовления

Картофель очистить, вымыть, нарезать тонкими кружочками и обжарить в оливковом масле. Болгарский перец вымыть, удалить семена и плодоножку, нарезать кубиками. Помидоры вымыть, нарезать кружочками. Яйца отварить, очистить, мелко нарезать. Говядину нарезать полосками. Оливки промыть.

На основу для пиццы выложить картофель, говядину, перец, помидоры, яйца и оливки. Все смазать сверху майонезом, посолить, поперчить. Выпекать в разогретой до 150 °С духовке в течение 20 минут. Готовую пиццу сбрызнуть остатками оливкового масла.

ПИЦЦА С ТИМЬЯНОМ И БРЫНЗОЙ

Ингредиенты

Для теста:

• готовая основа для пиццы.

Для начинки:

• красный острый перец — 1 шт.,
• сладкий желтый перец — 1 шт.,
• помидоры — 300 г,
• консервированные оливки без косточек — 30 г,
• брынза — 200 г,
• копченая куриная грудка — 200 г,
• тимьян — 40 г,
• сливочное масло — 50 г,
• перец, соль.

Способ приготовления

Противень смазать сливочным маслом и положить основу для пиццы. Перец вымыть, удалить семена и плодоножки, нарезать кубиками. Помидоры вымыть, нарезать кубиками. Оливки промыть. Куриную грудку нарезать полосками. Выложить на основу для пиццы брынзу, перец, помидоры, куриную грудку и оливки. Сверху посыпать тимьяном, посолить и поперчить. Выпекать в разогретой до 200 ˚С духовке в течение 20 минут.

ПИЦЦА С ИНДЕЙКОЙ

Ингредиенты

Для теста:

• мука — 200 г,
• дрожжи — 10 г,
• сахар — 0,5 ч. ложки,
• растительное масло — 1 ст. ложка.

Для начинки:

• помидоры — 500 г,
• сладкий болгарский перец — 1 шт.,
• майонез — 1 ст. ложка,
• консервированная красная фасоль — 200 г,
• консервированная кукуруза — 100 г,
• сыр — 600 г,
• копченое мясо индейки — 500 г,
• оливковое масло — 1 ст. ложка,
• перец, соль.

Способ приготовления

Замесить тесто из муки, дрожжей, 100 мл воды и сахара. Раскатать пласт 5 мм толщиной и выложить на противень. Помидоры вымыть, нарезать кубиками. Перец вымыть, удалить плодоножку и семена, нарезать кубиками. Смешать нарезанные помидоры с перцем, добавить немного масла и обжарить на сковороде. Сладкий перец перемешать с фасолью и кукурузой. Нарезать кубиками почти весь сыр и добавить к овощам. Мясо индейки нарезать мелкими кусочками и обжарить в масле, посолить. Выложить на

тесто помидоры, затем мясо и овощи. Натереть на мелкой терке немного сыра и посыпать. Выпекать в разогретой до 150 °С духовке в течение 15 минут.

ПИЦЦА ЧЕСНОЧНАЯ С ВЕТЧИНОЙ

Ингредиенты

Для теста:

• мука — 200 г,
• дрожжи — 10 г,
• сахар — 0,5 ч. ложки,
• растительное масло — 1 ст. ложка,
• соль.

Для начинки:

• томатная паста — 50 г,
• 1 зубчик чеснока,
• оливковое масло — 1 ст. ложка,
• репчатый лук — 2 шт.,
• яблоки — 4 шт.,
• помидоры — 2 шт.,
• яйцо — 1 шт.,
• тертый сыр — 100 г,
• вареная ветчина — 250 г,
• майоран,
• тимьян, перец, соль.

Способ приготовления

Из муки, дрожжей, 100 мл воды, сахара и соли замесить дрожжевое тесто. Раскатать его в пласт толщиной 5 мм и выложить на смазанный маслом противень.

Чеснок очистить, вымыть, мелко нарезать и спассеровать в масле. Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами. Яблоки вымыть, очистить, разрезать пополам, удалить сердцевину, нарезать кубиками. Помидоры вымыть, нарезать кубиками. Ветчину нарезать полосками. К чесноку добавить кусочки помидоров и специи. Смешать яйцо и тертый сыр. Смазать пласт теста томатной пастой. Выложить слоями ветчину, яблоки, помидоры со специями.

Залить все сырно-яичной смесью. Выпекать в разогретой до 130 ˚С духовке в течение 40 минут.

ПИЦЦА С МЯГКИМ СЫРОМ

Ингредиенты

Для теста:

• мука — 200 г,
• дрожжи — 10 г,
• сахар — 0,5 ч. ложки,
• растительное масло — 1 ст. ложка.

Для начинки:

• куриная грудка — 200 г,
• сыр твердого сорта — 300 г,
• сыр мягкого сорта — 100 г,
• яйцо — 4 шт.,
• консервированные мидии — 50 г,
• помидоры — 100 г,
• оливковое масло — 5 ст. ложек,
• майоран — 2 ст. ложки,
• перец, соль.

Способ приготовления

Из муки, дрожжей, 100 мл воды, сахара и соли замесить дрожжевое тесто. Раскатать его в пласт толщиной 5 мм и выложить на противень.

Противень смазать растительным маслом. Куриную грудку нарезать ломтиками. Сыр твердого сорта натереть на терке. Мягкий сыр нарезать кубиками. Помидоры вымыть, нарезать кубиками. Перемешать тертый сыр с перцем, солью, майораном и яйцами. Выложить на лепешку из теста куриную грудку, сыр мягкого сорта, мидии, помидоры, залить все сырной смесью. Сверху немного сбрызнуть пиццу оливковым маслом. Выпекать в разогретой до 200 ˚С духовке в течение 15 минут.

ПИЦЦА «ВОСТОК»

Ингредиенты

Для теста:

• мука — 500 г,
• дрожжи — 20 г,
• сливочное масло — 200 г,
• яйцо — 5 шт.,
• цедра 1 лимона, соль.

Для начинки:

• кедровые орехи — 100 г,
• грецкие орехи — 100 г,
• изюм — 200 г,
• кислая курага — 100 г,
• отварное мясо птицы — 100 г.

Способ приготовления

Желтки отделить от белков. В миске взбить 175 г сливочного масла до состояния кремообразной массы, добавить 1 яичный желток и продолжать взбивать, пока желток не смешается со сливочным маслом, затем добавить другой желток, и так до 5 желтков. В полученную массу добавить дрожжи, разбавленные небольшим количеством теплой воды, соль и хорошо просеянную муку. Месить 5 минут, затем добавить 5 хорошо взбитых яичных белков, положить цедру лимона, все тщательно перемешать. В форму, смазанную оставшимся сливочным маслом и посыпанную мукой, аккуратно выложить полученную смесь, поместить в духовку с умеренной температурой и выпекать, пока края коржа не зарумянятся.

Достать основу для пиццы из духовки и выложить на нее кедровые и грецкие орехи, промытый изюм, курагу и мелко нарезанное мясо. Выпекать в разогретой до 140 °С духовке в течение 15 минут.

ПИЦЦА ТОМАТНАЯ С СЫРОМ

Ингредиенты

Для теста:

• мука — 300 г,
• дрожжи — 15 г,
• соль.

Для начинки:

• ветчина — 200 г,
• томатное пюре — 300 г,
• помидоры — 300 г,
• сыр твердого сорта — 200 г,
• болгарский сладкий перец — 1 шт.,
• растительное масло — 100 мл,
• тимьян, базилик, перец, соль.

Способ приготовления

Из муки, дрожжей, 100 мл воды и соли приготовить тесто. Если оно будет рассыпаться, добавить 1 яйцо. Раскатать тесто в лепешку.

Помидоры вымыть, нарезать кусочками, сыр натереть на терке. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножку и семена, нарезать кубиками. Помидоры и перец обжарить в растительном масле, посолить, поперчить, добавить специи. Ветчину нарезать кубиками. Лепешку из теста намазать томатным пюре, выложить перец и помидоры, ветчину, сверху посыпать сыром. Выпекать в разогретой до 220 ˚С духовке в течение 10 минут.

ПИЦЦА «СРЕДИЗЕМНОМОРСКАЯ»

Ингредиенты

Для теста:

• мука — 250 г,
• сливочное масло — 120 г,
• яйцо — 1 шт.,
• 30 г жира для формы,
• соль.

Для начинки:

• отварная говядина — 200 г,
• помидоры — 500 г,
• брынза — 300 г,
• консервированные оливки без косточек — 100 г,
• листья салата — 100 г,
• зеленый лук — 50 г,
• сливочное масло — 50 г,
• соль.

Способ приготовления

Смешать муку, сливочное масло, яйцо, 40 мл воды, соль, замесить тесто. Поместить его в холодильник на 2–3 часа. Раскатать тесто в тонкий пласт, выложить на смазанный жиром противень. Говядину нарезать кусочками. Помидоры вымыть, нарезать кусочками. Брынзу нарезать кубиками. Каждую оливку разрезать пополам. Листья салата и зеленый лук вымыть, обсушить,

нарезать. Помидоры и зеленый лук потушить в сливочном масле. На тесто выложить листья салата, говядину, соль, помидоры, зеленый лук, оливки, брынзу. Выпекать в разогретой до 150 ˚С духовке в течение 10 минут.

ПИЦЦА «АЛЯСКА»

Ингредиенты

Для теста:

• мука — 200 г,
• дрожжи — 10 г,
• сахар — 0,5 ч. ложки,
• растительное масло — 1 ст. ложка,
• жир для формы, соль.

Для начинки:

• куриная печень — 250 г,
• отварное куриное филе — 100 г,
• помидоры — 200 г,
• маслины — 100 г,
• репчатый лук — 1 шт.,
• майонез — 100 г,
• перец, соль.

Способ приготовления

Приготовить тесто из муки, дрожжей, 150 мл воды, сахара и растительного масла. Раскатать тесто в лепешку и выложить на смазанный жиром противень. Куриную печень промыть, варить в подсоленной воде до готовности. Филе нарезать кусочками. Помидоры вымыть, нарезать кружочками. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Смазать тесто майонезом, выложить на него куриную печень, лук, куриное филе, помидоры, маслины, посолить и поперчить. Выпекать в разогретой до 150 ˚С духовке в течение 20 минут.

ПИЦЦА «СУЛИКО»

Ингредиенты

Для теста:

• мука — 200 г,
• сахар — 20 г,
• сливочное масло — 130 г,
• яйцо — 1 шт.,
• соль.

Для начинки:

• рис — 250 г,
• красная луковица — 1 шт.,
• томатная паста — 100 г,
• помидоры — 100 г,
• отварная баранина — 250 г,
• сыр твердого сорта — 200 г,
• яйцо — 1 шт.,
• 2 зубчика чеснока,
• красный молотый перец — 20 г,
• горчица — 20 г,
• соль.

Способ приготовления

Из муки, сахара, сливочного масла, яйца и соли заместить тесто. Раскатать и выложить его на противень. Рис промыть, отварить в подсоленной воде и откинуть на дуршлаг. Баранину нарезать кубиками. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Помидоры вымыть, ошпарить кипятком и размять вилкой. Сыр натереть на терке. Яйцо отварить, очистить, нарезать кубиками. Чеснок очистить, вымыть, измельчить в чеснокодавилке.

Томатную пасту смешать с чесноком, красным молотым перцем, горчицей и помидорами так, чтобы соус получился острым. Тщательно перемешать все ингредиенты. Рис и баранину выложить на тесто, сверху положить лук, яйцо. Залить все соусом и сверху посыпать тертым сыром. Выпекать в разогретой до 140 °С духовке в течение 15 минут.

ПИЦЦА КУРИНАЯ С ЯБЛОКАМИ И ИЗЮМОМ

Ингредиенты

Для теста:

• мука — 200 г,
• дрожжи — 10 г,
• сахар — 0,5 ч. ложки,
• растительное масло — 1 ст. ложка,
• маргарин — 50 г,
• соль.

Для начинки:

• отварное куриное филе — 200 г,
• сваренные вкрутую яйца — 2 шт.,
• картофель — 3 шт.,
• яблоки — 3 шт.,
• сыр твердого сорта — 200 г,
• изюм — 100 г,
• оливковое масло — 2 ст. ложки,
• перец, соль.

Способ приготовления

Приготовить тесто из муки, дрожжей, 150 мл воды, сахара, растительного масла и соли. Раскатать и выложить на противень, смазанный маргарином или жиром для выпекания. Филе нарезать кусочками. Яйца очистить, нарезать кубиками. Картофель вымыть, очистить, нарезать тонкими кружочками. Яблоки вымыть, разрезать на 2 части, удалить сердцевину, нарезать кусочками. Сыр натереть на терке. Изюм промыть, обсушить. Картофель жарить на оливковом масле до золотистого оттенка, посолить и поперчить. Выложить на тесто мясо, яйца, картофель, яблоки, изюм и сыр. Выпекать в разогретой до 200 °С духовке в течение 10 минут.

ПИЦЦА С КУРИЦЕЙ ПОД ФРАНЦУЗСКИМ СОУСОМ

Ингредиенты

Для теста:

• готовая основа для пиццы.

Для начинки:

• отварное куриное филе — 200 г,
• сладкий болгарский перец — 1 шт.,
• сыр твердого сорта — 300 г,
• чеснок — 4 зубчика,
• 1 яичный желток,
• растительное масло — 250 мл,
• сок 1 лимона, соль.

Способ приготовления

Отварное куриное филе нарезать соломкой. Болгарский перец вымыть,

удалить плодоножку и семена, нарезать кубиками. Сыр натереть на терке. Чеснок очистить, вымыть, мелко нарезать. В миске смешать чеснок, желток, растительное масло, хорошо перемешать, добавить сок лимона, 1 чайную ложку воды, соль и взбить смесь миксером.

На основу для пиццы выложить кусочки куриного филе, болгарского перца, тертый сыр. Сверху пиццу полить приготовленным соусом, по консистенции похожим на майонез. Выпекать в разогретой до 150 ˚С духовке в течение 20 минут.

ПИЦЦА «СЕВЕРНОЕ СИЯНИЕ»

Ингредиенты

Для теста:

• мука — 200 г,
• дрожжи — 10 г,
• сахар — 0,5 ч. ложки,
• растительное масло — 1 ст. ложка,
• соль.

Для начинки:

• ветчина — 200 г,
• сливки — 250 мл,
• сыр твердого сорта — 200 г,
• горчица — 1 ч. ложка,
• яйцо — 2 шт.,
• молотый мускатный орех,
• помидоры — 300 г,
• зелень петрушки и укропа, перец, соль.

Способ приготовления

Муку смешать с дрожжами, 100 мл воды, сахаром и солью. Замесить тесто, раскатать в лепешку. Смазать противень растительным маслом.

Сыр натереть на терке. Помидоры вымыть, нарезать дольками. Зелень вымыть, обсушить, мелко нарубить. Ветчину нарезать кубиками. Сливки смешать с яйцами, тщательно взбить, постепенно добавляя сыр, горчицу и специи. Помидоры, ветчину и сырную смесь выложить на тесто. Выпекать в разогретой до 150 ˚С духовке в течение 10 минут. Готовую пиццу украсить зеленью.

ПИЦЦА С КУРИЦЕЙ ПОД БЕЛЫМ СОУСОМ

Ингредиенты

Для теста:

• готовая основа для пиццы.

Для начинки:

• отварное куриное филе — 300 г,
• сладкий болгарский перец — 2 шт.,
• красная луковица — 1 шт.,
• майонез — 50 г,
• грибной отвар — 50 мл,
• помидор — 1 шт.,
• сливочное масло — 50 г,
• лимонный сок — 150 мл,
• перец, соль.

Способ приготовления

Отварное куриное филе нарезать соломкой. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножки и семена, нарезать кубиками. Лук очистить, вымыть, нарезать кубиками. Помидор вымыть, нарезать кубиками. Майонез смешать с грибным отваром, помидорами, лимонным соком, сливочным маслом и перцем, взбить до однородного состояния, посолить. На основу для пиццы выложить куриное филе, болгарский перец, лук, смазать сверху соусом. Выпекать в разогретой до 150 ˚С духовке в течение 20 минут.

ПИЦЦА ОСТРАЯ С СЕЛЬДЕРЕЕМ

Ингредиенты

Для теста:

• готовая основа для пиццы,
• 50 г жира для формы

Для начинки:

• копченое филе курицы — 200 г,
• сладкий болгарский перец — 2 шт.,
• красный острый перец — 1 маленький стручок,
• репчатый лук — 3 шт.,
• томатная паста — 100 г,
• помидор — 2 шт.,
• 1 зубчик чеснока,
• по 1 пучку укропа, петрушки и сельдерея, перец, соль.

Способ приготовления

Смазать противень жиром для формы или маргарином и выложить тесто для пиццы. Перец вымыть, удалить плодоножки и семена, нарезать кубиками. Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами. Помидоры вымыть, ошпарить кипятком, удалить кожицу и размять вилкой. Чеснок очистить, вымыть, измельчить. Укроп, петрушку и сельдерей вымыть, обсушить, мелко нарубить. Томатную пасту или томатный сок смешать с размятыми помидорами, красным перцем, измельченным чесноком, укропом, петрушкой и сельдереем, посолить, поперчить и тщательно перемешать. Выложить на основу для пиццы нарезанное кусочками копченое филе курицы, болгарский перец, лук и сверху полить полученным соусом, посолить, поперчить. Выпекать в разогретой до 150 ˚С духовке в течение 20 минут.

ПИЦЦА ЧЕСНОЧНАЯ С ШАМПИНЬОНАМИ

Ингредиенты

Для теста:

• мука — 200 г,
• дрожжи — 10 г,
• сахар — 0,5 ч. ложки,
• растительное масло — 1 ст. ложка,
• соль.

Для начинки:

• отварное филе цыпленка — 300 г,
• помидоры — 200 г,
• консервированные шампиньоны — 200 г,
• майонез — 6 ст. ложек,
• 1 зубчик чеснока,
• репчатый лук — 1 шт.,
• сыр твердого сорта — 100 г,
• 1 пучок укропа,
• 5 г красного молотого перца, соль.

Способ приготовления

Приготовить дрожжевое тесто из указанных продуктов и 150 мл теплой воды, раскатать его в круглый пласт диаметром 50 см. Филе цыпленка нарезать небольшими кусочками, помидоры вымыть, обдать кипятком, удалить кожицу и размять вилкой.

Консервированные шампиньоны промыть, каждый гриб разрезать на 2 части. Чеснок очистить, вымыть, измельчить. Лук очистить, вымыть, нарезать кубиками. Сыр натереть на терке. Укроп вымыть, обсушить, измельчить. Майонез смешать с чесноком, сыром, помидорами, укропом, посолить и поперчить соус. На тесто выложить отварное филе цыпленка, шампиньоны, лук, сверху полить соусом. Выпекать в разогретой до 200 °С духовке в течение 10 минут.

ПИЦЦА С КУРИЦЕЙ ПОД СОУСОМ ИЗ АРТИШОКОВ

Ингредиенты

Для теста:

• готовая основа для пиццы.

Для начинки:

• отварное куриное филе — 200 г,
• сладкий болгарский перец — 1 шт.,
• шампиньоны — 200 г,
• жареный миндаль — 100 г,
• артишоки — 300 г,
• майонез — 100 г,
• 1 пучок зелени укропа, перец, соль.

Способ приготовления

Отварное куриное филе нарезать соломкой. Болгарский перец вымыть, удалить семена и плодоножку, нарезать кубиками. Шампиньоны промыть, нарезать кубиками. Зелень укропа промыть, обсушить, мелко нарубить. Артишоки вымыть, очистить, отварить в подсоленной воде и протереть через сито. Смешать майонез с протертыми артишоками, укропом, солью и перцем.

На основу для пиццы выложить кусочки курицы, болгарского перца, шампиньонов, миндаль и полить соусом. Выпекать в разогретой до 190 ˚С духовке в течение 15 минут.

ПИЦЦА ГОВЯЖЬЯ С МАСЛИНАМИ

Ингредиенты

Для теста:

• мука — 200 г,
• дрожжи — 10 г,
• сахар — 0,5 ч. ложки,
• растительное масло — 1 ст. ложка,
• соль.

Для начинки:

• отварное филе говядины — 200 г,
• куриная печень — 200 г,
• помидоры — 200 г,
• маслины — 100 г,
• репчатый лук — 1 шт.,
• сладкий болгарский перец — 1 шт.,
• майонез — 100 г, перец, соль.

Способ приготовления

Приготовить тесто из муки, дрожжей, 150 мл воды, сахара, растительного масла и соли. Дать подойти, раскатать и выложить на смазанный жиром противень. Отварное филе говядины нарезать ломтиками, куриную печень промыть, варить в подсоленной воде до готовности. Помидоры вымыть, нарезать кусочками. Маслины промыть. Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножку и семена, нарезать кубиками. Выложить на тесто говядину, помидоры, печень, маслины, лук, болгарский перец, посолить и поперчить, залить майонезом. Выпекать в разогретой до 130 °С духовке в течение 20 минут.

ПИЦЦА «СМЕТАННАЯ»

Ингредиенты

Для теста:

• готовая основа для пиццы.

Для начинки:

• вареная колбаса — 200 г,
• копченая колбаса — 200 г,
• сладкий болгарский перец — 4 шт.,
• репчатый лук — 1 шт.,
• помидоры — 200 г,
• 1 зубчик чеснока,
• по 1 пучку укропа и петрушки,
• сметана — 150 г,
• перец, соль.

Способ приготовления

Вареную и копченую колбасу нарезать кубиками. Болгарский перец вымыть, удалить семена и плодоножку, нарезать кусочками. Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами. Помидоры вымыть, нарезать кружочками. Чеснок очистить, вымыть, измельчить. Укроп и петрушку вымыть, обсушить, измельчить. Основу для пиццы смазать сметаной, сверху выложить вареную колбасу, лук, помидоры, копченую колбасу, перец, чеснок, все посыпать зеленью, посолить и поперчить. Выпекать в разогретой до 200 °С духовке в течение 10 минут.

ПИЦЦА СО СВИНИНОЙ И АНАНАСАМИ

Ингредиенты

Для теста:

• готовая основа для пиццы.

Для начинки:

• свинина — 200 г,
• консервированные ананасы — 200 г,
• сладкий болгарский перец — 2 шт,
• сыр твердого сорта — 200 г,
• майонез — 4 ст. ложки,
• рисовый уксус — 1 ст. ложка,
• растительное масло — 50 мл,
• кориандр, душица, перец, соль.

Способ приготовления

Свинину промыть, нарезать кубиками и жарить на растительном масле до готовности. Во время жарки филе посолить и посыпать кориандром, душицей, перцем. Болгарский перец вымыть, удалить семена и плодоножку,

нарезать кубиками. Сыр натереть на терке, смешать с майонезом, рисовым уксусом, солью и перцем. На основу для пиццы выложить свинину, болгарский перец, ананасы, сверху смазать приготовленным соусом. Выпекать в разогретой до 200 °С духовке в течение 10 минут.

ПИЦЦА СО СВИНИНОЙ И ПЕРСИКАМИ

Ингредиенты

Для теста:

• готовая основа для пиццы.

Для начинки:

• свинина — 200 г,
• консервированные персики — 100 г,
• помидоры — 300 г,
• шампиньоны — 100 г,
• сладкий болгарский перец — 2 шт.,
• сыр твердого сорта — 100 г,
• майонез — 4 ст. ложки,
• растительное масло — 2 ст. ложка,
• перец, соль.

Способ приготовления

Свинину промыть, нарезать кубиками и жарить на растительном масле до готовности. Во время жарки свинину посолить, поперчить. Консервированные персики крупно нарезать. Помидоры вымыть, нарезать кубиками, шампиньоны промыть, нарезать кубиками. Болгарский перец вымыть, удалить семена и плодоножку, нарезать кубиками. Сыр натереть на терке, смешать с майонезом, перцем и солью. На основу для пиццы выложить свинину, персики, помидоры, шампиньоны, болгарский перец. Сверху все полить майонезом с сыром. Выпекать в разогретой до 220 ˚С духовке в течение 10 минут.

ПИЦЦА С МЯСОМ УТКИ И ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ

Ингредиенты

Для теста:

• готовая основа для пиццы.

Для начинки:

• консервированный зеленый горошек — 100 г,
• филе утки — 200 г,
• картофель — 2 шт.,
• красный лук — 1 шт.,
• майонез — 100 г,
• оливковое масло — 80 мл,
• перец, соль.

Способ приготовления

Зеленый горошек промыть, филе утки нарезать кубиками. Картофель очистить, вымыть, нарезать тонкими кружочками. Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами. Жарить кружочки картофеля на 60 мл оливкового масла до готовности.

Основу для пиццы смазать майонезом, сверху выложить кусочки филе, зеленый горошек, картофель, лук, посолить и поперчить. Выпекать в разогретой до 150 ˚С духовке в течение 15 минут. Готовую пиццу сбрызнуть остатками оливкового масла.

ПИЦЦА КУРИНАЯ С КАПЕРСАМИ

Ингредиенты

Для теста:

• мука — 400 г,
• дрожжи — 2 ч. ложки,
• сахар — 1 ч. ложка,
• растительное масло — 1 ст. ложка,
• сливочное масло — 50 г,
• горячее молоко — 200 мл,
• соль.

Для начинки:

• отварное филе курицы — 200 г,
• помидоры — 300 г,
• чеснок — 2 зубчика,
• сыр — 200 г,
• сушеный орегано — 1 ч. ложка,
• острый перец чили — 2 шт.,
• каперсы — 2 ст. ложки,
• свежие огурцы — 100 г,
• майонез — 50 г,
• соль.

Способ приготовления

Муку просеять в глубокую миску, добавить сахар, дрожжи и соль. В центре сделать углубление и влить туда масло вместе с молоком. Замесить тесто, при необходимости добавив небольшое количество теплой воды. Месить тесто на присыпанной мукой поверхности 5-10 минут, пока оно не станет упругим. Положить тесто в емкость, смазанную сливочным маслом, и накрыть. Оставить тесто в теплом месте на 30 минут, пока оно не увеличится в объеме, раскатать в лепешку.

Отварное филе курицы нарезать небольшими кусочками. Помидоры и огурцы вымыть, нарезать кусочками. Чеснок очистить, вымыть, мелко нарезать. Сыр натереть на терке. Острый перец чили вымыть, удалить семена и плодоножку, растереть в ступке. Каперсы промыть. Смешать майонез с чесноком, перцем чили, орегано и солью, тщательно перемешать. На основу для пиццы выложить слоями филе курицы, огурцы, каперсы, помидоры, сверху полить все майонезом и посыпать сыром. Выпекать в разогретой до 180 °С духовке в течение 20 минут.

ПИЦЦА С ВЕТЧИНОЙ И БРОККОЛИ

Ингредиенты

Для теста:

• готовая основа для пиццы.

Для начинки:

• консервированные помидоры — 200 г,
• ветчина — 200 г,
• брокколи — 200 г,
• сыр твердого сорта — 200 г,
• базилик — 1 ч. ложка,
• перец, соль.

Способ приготовления

Консервированные помидоры размять вилкой. Ветчину нарезать соломкой. Брокколи вымыть, разделить на соцветия, отварить в подсоленной воде до готовности, остудить и поперчить. Сыр натереть на терке, смешать с размятыми помидорами и базиликом. На основу для пиццы выложить ветчину, брокколи, залить все помидорами с сыром, поперчить и посолить. Выпекать в разогретой до 200 °С духовке в течение 10 минут.

ПИЦЦА С КУРИЦЕЙ ПОД ГРИБНЫМ СОУСОМ

Ингредиенты

Для теста:

• готовая основа для пиццы.

Для начинки:

• отварное филе курицы — 300 г,
• шампиньоны — 100 г,
• сыр — 100 г,
• сметана — 100 г,
• растительное масло — 30 мл,
• 1 пучок петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Отварное филе курицы нарезать полосками. Шампиньоны промыть, крупно нарезать, жарить на растительном масле до полуготовности. Сыр крупно нарезать. Петрушку вымыть, обсушить, нарубить. Смешать шампиньоны, сыр, петрушку и сметану и измельчить в блендере до пюреобразного состояния. На готовую основу выложить кусочки курицы и залить их полученным соусом, посолить и поперчить. Выпекать в разогретой до 200 ˚С духовке в течение 20 минут.

ПИЦЦА «САМСОН»

Ингредиенты

Для теста:

• мука — 250 г,
• дрожжи — 20 г,
• сахар — 1 ч. ложка,
• оливковое масло — 9 ст. ложек,
• томатная паста — 4 ст. ложки,
• соль.

Для начинки:

• салями — 200 г,
• копченый окорок — 200 г,
• шампиньоны — 100 г,
• помидоры — 300 г,
• красный лук — 2 шт.,
• консервированная фасоль — 100 г,
• маслины без косточек — 100 г,
• 2 зубчика чеснока,
• лимонный сок — 1 ч. ложка,
• сыр «Маасдам» — 100 г,
• соевый соус — 20 мл,
• перец, соль.

Способ приготовления

Просеять в миску муку, сделать посередине углубление и добавить дрожжи. Затем добавить сахар и 50 мл теплой воды, добавить немного муки с краев и перемешать. Оставить на 15 минут. Добавить 75 мл воды, соль, 4 столовые ложки оливкового масла. Замесить тесто, накрыть и оставить на 30 минут, затем раскатать.

Перемешать томатную пасту с 1 столовой ложкой оливкового масла и смазать полученной смесью приготовленную основу для пиццы. Салями и окорок нарезать кусочками. Шампиньоны промыть, разрезать каждый гриб на 2 части. Помидоры вымыть, нарезать кружочками. Лук очистить, вымыть, нарезать кубиками. Маслины промыть. Чеснок очистить, вымыть, мелко нарезать. Сыр натереть на терке. Соевый соус смешать с сыром, чесноком, лимонным соком, поперчить и посолить смесь. Выложить на основу для пиццы слоями салями, шампиньоны, помидоры, окорок, лук, маслины, консервированную фасоль. Полить пиццу соевым соусом, смешанным с сыром, чесноком и лимонным соком, поперчить. Выпекать в разогретой до 180 °С духовке в

течение 20 минут.

ПИЦЦА С КУРИЦЕЙ И КУНЖУТОМ

Ингредиенты

Для теста:

• готовая основа для пиццы.

Для начинки:

• филе копченой курицы — 250 г,
• майонез — 3 ст. ложки,
• красный лук — 1 шт.,
• кунжут — 100 г,
• консервированная кукуруза — 100 г,
• маринованные корнишоны — 200 г,
• сыр «Тильзитер» — 200 г,
• перец, соль.

Способ приготовления

Филе курицы нарезать кусочками. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Кукурузу промыть, корнишоны нарезать кружочками, сыр натереть на терке. Основу для пиццы смазать майонезом, сверху выложить филе курицы, лук, кукурузу, корнишоны, сыр. Все посыпать кунжутом, посолить и поперчить. Выпекать в разогретой до 190 ˚С духовке в течение 15 минут.

ПИЦЦА «ЗЕЛЕНЫЙ ОСТРОВ»

Ингредиенты

Для теста:

• мука — 1 кг,
• дрожжи — 50 г,
• сливочное масло — 100 г,
• сахар — 5 ст. ложек,
• соль.

Для начинки:

• ветчина — 200 г,
• помидоры — 200 г,
• картофель — 300 г,
• репчатый лук — 1 шт.,
• баклажанная икра — 100 г,
• шампиньоны — 100 г,
• консервированная фасоль — 100 г,
• аджика — 200 г,
• сладкий болгарский перец — 1 шт.,
• морковь — 150 г,
• хлебные крошки — 30 г,
• 1 пучок петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

В 600 мл воды развести дрожжи с сахаром (2 ложки) и отставить в теплое место, чтобы вспенилось. Потом замесить тесто и поставить его на 1–1,5 часа в холод. Раскатать на лист.

Ветчину нарезать кусочками. Помидоры вымыть, нарезать кружочками. Картофель вымыть, отварить, остудить, очистить и размять вилкой. Лук очистить, вымыть, нарезать кубиками. Шампиньоны промыть, крупно нарезать. Болгарский перец вымыть, удалить семена и плодоножку, нарезать кубиками. Морковь очистить, вымыть, натереть на терке. Петрушку вымыть, обсушить, нарубить. На тесто уложить слоями ветчину, помидоры, лук, болгарский перец, морковь, консервированную фасоль, шампиньоны. Картофель смешать с баклажанной икрой, аджикой и выложить поверх шампиньонов. Сверху пиццу посыпать хлебными крошками и петрушкой, посолить и поперчить. Выпекать в разогретой до 150 °С духовке в течение 15 минут.

ПИЦЦА «ТАСМАНИЯ»

Ингредиенты

Для теста:

• мука — 300 г,
• сливочное масло — 30 г,
• дрожжи — 40 г,
• яйцо — 1 шт,
• сахар — 1 ч. ложка,
• соль.

Для начинки:

• вареный окорок — 300 г,
• салями — 100 г,
• охотничьи колбаски — 100 г,
• томатная паста — 100 г,
• репчатый лук — 2 шт.,
• сыр твердого сорта — 200 г,
• морковь по-корейски — 20 г,
• маринованный болгарский перец — 50 г,
• укроп — 1 пучок,
• красный молотый перец — 10 г,
• черный перец горошком — 10 г,
• 5 ягод можжевельника,
• соль.

Способ приготовления

Развести дрожжи в 150 мл теплой воды, вбить туда яйцо и перемешать, добавив сахар и соль. Далее всыпать муку и замесить так, чтобы тесто было похожим на сметану. Поставить его в холодильник на 1–2 часа. Противень смазать сливочным маслом, вылить на него тесто, подождать, пока оно растечется по противню. Поставить в духовку на 5–7 минут. Когда тесто чуть-чуть подрумянится, вынуть его из духовки и сразу выложить начинку.

Вареный окорок, салями и колбаски нарезать кусочками. Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами. Сыр натереть на терке. Перец вымыть, нарезать кубиками. Укроп вымыть, обсушить, нарубить. Томатную пасту смешать с ягодами можжевельника, укропом, перцем. Смазать тесто получившимся соусом, сверху выложить кусочки окорока, салями и колбасок, лук, морковь, перец, сыр. Пиццу посолить и поперчить. Выпекать в разогретой до 170 °С духовке в течение 20 минут.

ПИЦЦА С ВАРЕНОЙ КОЛБАСОЙ И СОЕВЫМ СОУСОМ

Ингредиенты

Для теста:

• мука — 500 г,
• маргарин — 2 ст. ложки,
• дрожжи — 10 г,
• молоко — 300 мл,
• сахар — 2 ч. ложки,
• яйцо — 1 шт.,
• растительное масло — 20 мл,
• соль.

Для начинки:

• вареная колбаса — 200 г,
• помидоры — 400 г,
• соевый соус — 30 мл,
• чеснок — 1 зубчик,
• сыр твердого сорта — 200 г,
• консервированные маслины без косточек 100 г,
• квашеная капуста — 100 г,
• перец, соль.

Способ приготовления

Залить дрожжи 50 мл теплой воды, добавить сахар, перемешать и дать подойти. В миске смешать молоко с яйцом, растопленным маргарином, посолить по вкусу, взбить в пену. Добавить подошедшие дрожжи, перемешать. Всыпать муку и взбивать до тех пор, пока тесто не начнет отходить от рук. Затем хорошенько выбить его, скатать в шар, смазать растительным маслом и положить в миску. Накрыть влажным полотенцем, закрыть и поставить в теплое место. Когда тесто увеличится в 2 раза, раскатать его в лепешку.

Вареную колбасу нарезать кубиками, помидоры вымыть, мелко нарезать. Чеснок очистить, вымыть, измельчить. Сыр натереть на терке. Маслины промыть, разрезать каждую на 2 части. Выложить начинку на тесто. Сначала выложить колбасу, затем маслины, помидоры, сыр, квашеную капусту и чеснок, посолить, поперчить и сверху полить соевым соусом. Выпекать в разогретой до 100 °С духовке в течение 30 минут.

ПИЦЦА «МАЛЬТИЙСКОЕ ЛЕТО»

Ингредиенты

Для теста:

• мука — 500 г,
• обезжиренный творог — 100 г,
• молоко — 4 ст. ложки,
• оливковое масло — 3 ст. ложки,
• разрыхлитель — 2 ч. ложки,
• лимонный сок — 2 ч. ложки,
• соль.

Для начинки:

• шампиньоны — 250 г,
• помидоры — 600 г,
• копченое куриное филе — 300 г,
• моцарелла — 100 г,
• брынза — 100 г,
• сушеный базилик — 2 ст. ложки.

Способ приготовления

Перемешать творог, молоко, оливковое масло и соль. Добавить муку и разрыхлитель, лимонный сок, вымесить тесто и убрать на 30 минут в холодильник. Затем тесто раскатать в лепешку.

Шампиньоны промыть, нарезать кубиками. Помидоры вымыть, нарезать кружочками. Куриное филе нарезать полосками. Моцареллу натереть на терке, брынзу нарезать или размять вилкой. Выложить на готовую основу брынзу, копченое куриное филе, шампиньоны, помидоры, моцареллу. Сверху пиццу посыпать сушеным базиликом. Выпекать в разогретой до 190 °С духовке в течение 15 минут.

ПИЦЦА «КОНВЕРТИК»

Ингредиенты

Для теста:

• готовая основа для пиццы.

Для начинки:

• куриный фарш — 300 г,
• репчатый лук — 2 шт.,
• зеленый лук — 50 г,
• помидоры — 200 г,
• майонез — 2 ст. ложки,
• лимон — 1 шт.,
• сыр твердого сорта — 200 г,
• перец, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами. Зеленый лук вымыть, мелко нарезать. Помидоры и лимон вымыть, нарезать тонкими кружочками. Сыр натереть на терке. Основу для пиццы смазать майонезом, выложить на нее куриный фарш.

На фарш выложить репчатый лук, помидоры, сыр, зеленый лук. Сверху все посолить, поперчить и украсить ломтиками лимона. Выпекать в разогретой до 200 °С духовке в течение 30 минут.

ПИЦЦА С ВАРЕНОЙ ГОВЯДИНОЙ

Ингредиенты

Для теста:

• готовая основа для пиццы — 300 г.

Для начинки:

• вареная говядина — 200 г,
• болгарский перец — 1 шт.,
• брынза — 200 г,
• яйцо — 1 шт.,
• помидор — 2 шт.,
• зеленый лук — 1 пучок,
• топленое масло — 20 г,
• соль.

Способ приготовления

Брынзу и мясо нарезать кубиками. Болгарский перец вымыть, удалить семена и плодоножку, нарезать полосками. Помидоры вымыть и нарезать кружочками. Зеленый лук вымыть, обсушить и нарубить. Яйцо взбить. Основу выложить в смазанную сливочным маслом форму для запекания. На поверхности изделия равномерно распределить болгарский перец, мясо, брынзу и помидоры. Полить яйцом, посолить, посыпать зеленым луком. Выпекать в разогретой до 180 ˚С духовке в течение 20 минут.

ПИЦЦА С БЕКОНОМ ПОД ГРИБНЫМ СОУСОМ

Ингредиенты

Для теста:

• основа для пиццы — 300 г.

Для начинки:

• бекон — 200 г,
• отварное филе говядины — 200 г,
• помидор — 2 шт.,
• репчатый лук — 1 шт.,
• сыр — 200 г,
• майонез — 100 г,
• шампиньоны — 100 г,
• мясной бульон — 200 мл,
• сметана — 150 г,
• мука — 100 г,
• сливочное масло — 2 ст. ложки,
• перец, соль.

Способ приготовления

Бекон и говяжье филе нарезать небольшими кусочками. Помидоры вымыть, нарезать кубиками. Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами. Сыр натереть на терке. Шампиньоны вымыть, нарезать кубиками. Грибы жарить на сливочном масле 20 минут, добавить бульон, муку и тушить 10 минут на слабом огне. Затем добавить сметану, перец, соль и готовить 2 минуты. Основу для пиццы смазать майонезом, сверху выложить кусочки бекона, говяжьего филе, помидоров, лука. Затем пиццу полить соусом и посыпать сыром. Выпекать в разогретой до 150 ˚С духовке в течение 20 минут.

Пиццы с рыбой и морепродуктами

ПИЦЦА «ОРИГИНАЛЬНАЯ»

Ингредиенты

Для теста:

• цельное молоко — 0,5 стакана,
• порошкообразные дрожжи — 15 г,
• куриное яйцо — 1 шт.,
• рафинированное растительное масло — 2 ст. ложки,
• пшеничная мука — 1 стакан,
• соль на кончике ножа.

Для начинки:

• некрупные спелые помидоры — 6 шт.,
• репчатый лук — 50 г,
• мелко нарубленные анчоусы (или анчоусовая паста) — 3 ст. ложки,
• консервированные зеленые оливки — 30 г,
• рафинированное оливковое масло — 4 ст. ложки,
• сыр «Моцарелла» — 6 небольших кусочков,
• соль на кончике ножа.

Для соуса:

• готовый горчичный или пикантный (по вкусу).

Способ приготовления

Дрожжи всыпать в стеклянную или эмалированную емкость, развести

подогретым молоком, добавить соль, 1,5 ст. ложки муки, перемешать до растворения комочков. Добавить яйцо, взбить миксером или венчиком, понемногу подсыпая оставшуюся муку. Влить масло тонкой струйкой, замесить однородное тесто. Положить его в теплое место и дать подойти. Примерно через 30 минут раскатать тесто в тонкий округлый пласт и выложить его на смазанный растительным маслом плоский противень.

Лук измельчить блендером или нашинковать острым ножом, обжарить в оливковом масле до темно-золотистого цвета, остудить. Помидоры вымыть, обсушить салфеткой и нарезать очень тонкими кружочками, выделившийся сок слить. Выложить на лепешку из теста сначала слегка подсоленные помидоры, затем лук, анчоусы (или анчоусовую пасту) и оливки, сверху положить кусочки сыра. Через 10–15 минут поставить пиццу в разогретую духовку и запечь до готовности (можно воспользоваться микроволновой печью). Готовую пиццу полить соусом.

ПИЦЦА «ФРЕГАТ»

Ингредиенты

Для теста:

• пшеничная мука — 550 г,
• натуральное сливочное масло — 100 г,
• сырой желток куриного яйца — 3 шт.,
• соль на кончике ножа.

Для начинки:

• консервированные анчоусы — 6 шт.,
• измельченный репчатый лук — 50 г,
• томатная паста — 100 г,
• некрупные свежие помидоры — 4 шт.,
• натертый на мелкой терке сыр «Пармезан» — 300 г,
• оливковое масло — 3 ст. ложки,
• молотый черный перец и соль на кончике ножа.

Для соуса:

• сметана — 4 ст. ложки,
• натертый на мелкой терке сыр «Пармезан» — 100 г,
• яйцо — 1 шт.

Способ приготовления

Муку просеять через мелкое сито, добавить растопленное на водяной бане сливочное масло, положить желтки, посолить и замесить однородное тесто. Раскатать его в тонкую лепешку, выложить на предварительно смазанный маслом противень, сделать по краям невысокие бортики и оставить на 10–15 минут.

Приготовить начинку: помидоры вымыть, обсушить, нарезать тонкими кружочками, равномерно распределить по поверхности лепешки, сверху разложить кусочки консервированных анчоусов, смешанные с томатной пастой, полить оливковым маслом. Посыпать пиццу сначала луком, затем тертым сыром, поперчить, посолить. Запечь в духовке до готовности (сыр должен полностью расплавиться). Для соуса сметану смешать с тертым сыром и яйцом, взбить венчиком или миксером до однородного состояния.

Готовую пиццу полить соусом и подать на стол.

ПИЦЦА «ИТАЛЬЯНСКАЯ СИМФОНИЯ»

Ингредиенты

Для теста:

• молоко — 0,3 стакана,
• порошкообразные дрожжи — 15 г,
• куриное яйцо — 1 шт.,
• растительное масло — 2 ст. ложки,
• пшеничная мука — 200 г,
• соль на кончике ножа.

Для начинки:

• свежие спелые помидоры — 500 г,
• репчатый лук — 3 шт.,
• чеснок — 3 зубчика,
• измельченный сыр «Пармезан» — 120 г,
• растительное масло — 3 ст. ложки,
• очищенные тигровые креветки или крабовое мясо — 250 г,
• консервированные зеленые оливки — 4 ст. ложки,
• мелко нарубленная зелень укропа, петрушки и кинзы — 3 ст. ложки,
• молотый черный перец — 0,5 ч. ложки,
• соль — 0,5 ч. ложки.

Для соуса:

• готовый томатный или горчичный.

Способ приготовления

Дрожжи всыпать в теплое молоко, добавить в него 1,5 ст. ложки муки, перемешать до исчезновения комочков. Понемногу влить растительное масло, вбить яйцо, добавить оставшуюся муку и замесить однородное тесто. Сформовать округлый ком, накрыть его льняной или хлопчатобумажной салфеткой и поставить в теплое место на 20–30 минут. Полученную массу раскатать в тонкий пласт, выложить на смазанный маслом противень и сделать невысокие бортики по краям.

Помидоры вымыть, ошпарить кипятком, снять кожицу, мелко нарезать или измельчить блендером вместе с луком и обжарить в кипящем растительном масле, постоянно помешивая. Через 3–4 минуты добавить натертый на терке чеснок, соль и перец. Выложить полученную пасту на лепешку из теста, разровнять по всей поверхности. Разложить на ней оливки, креветки (или крабовое мясо) и сыр, поставить пиццу в духовку или микроволновую печь и довести до готовности (сыр должен расплавиться). Пиццу выложить на большое керамическое блюдо,

полить соусом, посыпать зеленью и подать на стол.

ПИЦЦА «КАПИТОЛИЙСКАЯ»

Ингредиенты

Для теста:

• пшеничная мука — 200 г,
• порошкообразные дрожжи — 15 г,
• питьевая вода — 0,3 стакана,
• куриное яйцо — 2 шт.,
• сливочное масло — 50 г,
• молоко — 0,3 стакана,
• соль на кончике ножа.

Для начинки:

• консервированные анчоусы в масле — 1 банка,
• пюре из свежих томатов — 200 г,
• сыр «Моцарелла» — 5 небольших кусочков,
• орегано — 0,5 ч. ложки,
• рафинированное растительное масло — 2 ст. ложки,
• соль на кончике ножа.

Для соуса:

• готовый горчичный, сливочный или сметанный.

Способ приготовления

Разбавить молоко водой, подогреть на медленном огне, добавить дрожжи и перемешать. Через 10 минут понемногу всыпать муку, добавить яйца, соль и растопленное на водяной бане сливочное масло, замесить однородное тесто. Сформовать круглый ком и оставить в теплом месте на 30 минут. Полученную массу разделить на несколько кусков, раскатать тонкие лепешки и аккуратно выложить на противень, смазанный маслом.

Нанести на поверхность растительное масло, разложить небольшими порциями томатное пюре, кусочки анчоусов и сыра, посыпать орегано, посолить. Поставить противень в разогретую духовку и запечь пиццу до готовности (можно воспользоваться микроволновой печью). Разложить лепешки по тарелкам, полить горячим соусом и подать на стол.

ПИЦЦА «МОРСКОЕ ИЗОБИЛИЕ»

Ингредиенты

Для теста:

• молоко — 0,4 стакана,
• порошкообразные дрожжи — 15 г,
• куриное яйцо — 1 шт.,
• пшеничная мука — 220 г,
• растительное масло — 2 ст. ложки,
• соль на кончике ножа.

Для начинки:

• помидоры — 500 г,
• крабовое мясо — 200 г,
• консервированные щупальца кальмаров — 60 г,
• чеснок — 3 зубчика,
• оливковое масло — 5 ст. ложек,
• сыр «Моцарелла» — 140 г,
• майоран — 0,5 ч. ложки,
• молотый черный перец — 0,5 ч. ложки,
• соль на кончике ножа.

Для соуса:

• консервированная морская капуста — 60 г,
• сметана — 3 ст. ложки,
• вареное куриное яйцо — 1 шт.,
• соль и молотый черный перец на кончике ножа.

Способ приготовления

Дрожжи растворить в подогретом молоке, добавить 1,5 ст. ложки муки, посолить, влить тонкой струйкой растительное масло, вбить яйцо, перемешать или взбить миксером. Добавить оставшуюся муку и замесить однородное тесто. Сформовать из него округлый ком, накрыть льняным полотенцем и оставить в теплом месте на 40 минут. Раскатать в тонкий пласт, выложить на смазанный маслом противень.

Помидоры вымыть, ошпарить, очистить и протереть через сито или очень мелко нарезать. Полученную массу поместить в небольшую эмалированную кастрюльку, добавить оливковое масло и пропущенный через чеснокодавилку чеснок, всыпать соль и специи, перемешать. Поставить емкость на слабый огонь и варить до испарения лишней жидкости. Крабовое мясо и щупальца кальмаров отварить до готовности (если продукты консервированные, нарезать их мелкими кусочками), выложить ровным слоем на поверхность теста, покрыть томатной смесью,

сверху посыпать измельченным сыром. Поставить пиццу в духовку и запечь на среднем огне до полного расплавления сыра. Морскую капусту протереть через сито или измельчить блендером, яйцо натереть на мелкой терке или пропустить через мясорубку, посолить, поперчить. Понемногу добавляя сметану, растереть соус ложкой до однородного состояния. Готовую пиццу смазать соусом и подать на стол.

ПИЦЦА «ПРЯНЫЕ АНЧОУСЫ»

Ингредиенты

Для теста:

• пшеничная мука — 220 г,
• сахар — 1 ст. ложка,
• сливочное масло — 120 г,
• сырой желток куриного яйца — 4 шт.,
• соль на кончике ножа.

Для начинки:

• маринованные помидоры — 5 шт.,
• сыр «Моцарелла» — 200 г,
• репчатый лук — 1 шт.,
• чеснок — 2 зубчика,
• консервированные зеленые оливки — 15 шт.,
• консервированные анчоусы — 60 г,
• орегано — 0,5 ч. ложки,
• тимьян — 0,5 ч. ложки,
• молотый черный перец — 0,5 ч. ложки,
• соль на кончике ножа.

Для соуса:

• сухое красное вино — 50 г,
• томатная паста — 4 ст. ложки,
• мелко нарубленная зелень укропа и петрушки — 1 ст. ложка,
• соль и молотый красный перец по вкусу.

Способ приготовления

Сливочное масло растопить на водяной бане, добавить желток и взбить миксером или венчиком, понемногу подсыпая муку. Посолить, добавить сахар, замесить однородное тесто. Раскатать тонкую лепешку, выложить ее на смазанный маслом противень и завернуть края.

Маринованные помидоры очистить, мякоть протереть через сито или измельчить блендером, полученную массу разогреть на слабом огне в эмалированной емкости. Добавить пропущенный через чеснокодавилку чеснок и нарубленный репчатый лук, положить специи и соль, перемешать и варить под крышкой в течение 2–3 минут. Полученную массу остудить, выложить ровным слоем на подготовленное тесто. Украсить кусочками анчоусов и оливками, посыпать натертым сыром. Поставить пиццу в духовку и запечь до готовности. Подогретое вино смешать с томатной пастой, добавить соль, перец и зелень,

растереть ложкой или взбить миксером.

Пиццу полить соусом и подать на стол.

ПИЦЦА «МОРСКОЙ ЦАРЬ»

Ингредиенты

Для теста:

• пшеничная мука — 600 г,
• порошкообразные дрожжи — 25 г,
• растительное масло — 5 ст. ложек,
• питьевая вода — 100 мл,
• соль на кончике ножа.

Для начинки:

• готовые очищенные эскарго (консервированные или тушеные) — 200 г,
• морские моллюски — 350 г,
• филе копченой скумбрии или ставриды — 200 г,
• свежие помидоры — 350 г,
• растительное масло — 3 ст. ложки,
• соль по вкусу.

Для соуса:

• оливковое масло — 1 ч. ложка,
• соевая паста или соус — 3 ст. ложки,
• куриное яйцо — 1 шт.,
• жирные сливки — 1,5 ст. ложки.

Способ приготовления

Дрожжи размешать в теплой воде, понемногу добавить муку, влить растительное масло и посолить. Хорошо вымесить тесто руками или миксером, сформовать из него округлый ком, накрыть его полотняной салфеткой и оставить на 45 минут в теплом месте. Затем раскатать тонким слоем, нарезать квадратными кусками и разложить их на смазанном маслом противне.

Моллюски ополоснуть в проточной воде, положить на предварительно разогретую сковороду и дождаться раскрытия раковин. Извлечь мякоть, нарезать тонкими ломтиками, смешать с мелко нарубленными эскарго и рыбным филе. Помидоры вымыть, нашинковать кружочками, посолить.

Смазать куски теста растительным маслом, выложить помидоры ровным слоем, сверху распределить морепродукты. Поставить противень в разогретую духовку, запечь пиццу до готовности. Оливковое масло растереть ложкой, понемногу добавляя соевую пасту (или соус), яйцо и сливки, взбить миксером или венчиком до однородного состояния. Поставить соус в холодильник на 30 минут. Готовую пиццу полить соусом и

подать на стол.

ПИЦЦА С ТРЕСКОВОЙ ПЕЧЕНЬЮ И ЗЕЛЕНЬЮ

Ингредиенты

Для теста:

• пшеничная мука — 600 г,
• сахар — 3 ст. ложки,
• питьевая вода — 1,5 стакана,
• сливочное масло — 50 г,
• острый томатный соус — 4 ст. ложки,
• порошкообразные дрожжи — 20 г,
• соль — 1 ч. ложка.

Для начинки:

• острый томатный соус — 3 ст. ложки,
• майонез — 1 ст. ложка,
• измельченный сыр «Пармезан» — 3 ст. ложки,
• консервированная тресковая печень — 1 банка,
• измельченные маринованные грибы — 4 ст. ложки,
• куриное яйцо — 2 шт.,
• мелко нарубленная зелень петрушки,
• сельдерей и укроп — 2 ст. ложки.

Для соуса:

• майонез — 0,7 стакана,
• ореховая паста — 1 ст. ложка.

Способ приготовления

Дрожжи растворить в 0,5 стакана подогретой воды, добавить сахар, перемешать и оставить на 40 минут в теплом месте. В отдельной емкости соединить распущенное на водяной бане сливочное масло, томатный соус (или кетчуп), 0,5 стакана теплой воды и соль, взбить миксером до однородного состояния, понемногу добавляя дрожжевую массу. Всыпать муку, замесить однородное тесто (если полученная масса оказалась слишком густой, влить оставшуюся воду). Сформовать из него округлый ком, накрыть льняным полотенцем и оставить в теплом месте на 30 минут. Разрезать на пять равных частей, выдержать еще 20 минут в тепле, следя за тем, чтобы они не слиплись. Раскатать каждый кусок тонким слоем, выложить лепешки на смазанный маслом противень. Полить тесто томатным соусом (или кетчупом), выложить поверх него тресковую печень, затем ровным слоем разложить грибы и нарезанные кружочками крутые яйца. Сыр растереть с майонезом, полученную массу равномерно

распределить по лепешкам. Поставить пиццу в заранее разогретую духовку, запечь до готовности.

Майонез смешать с ореховой пастой, полить соусом горячую пиццу, посыпать ее зеленью и подать на стол, разложив по тарелкам.

ПИЦЦА С КЕТОЙ И КАЛЬМАРАМИ

Ингредиенты

Для теста:

• пшеничная мука — 600 г,
• сахар — 1 ст. ложка,
• питьевая вода — 1 стакан,
• сливочное масло — 40 г,
• томатный соус — 4 ст. ложки,
• порошкообразные дрожжи — 15 г,
• сырой желток куриного яйца — 1 шт.,
• растительное масло — 1 ст. ложка,
• соль — 1 ч. ложка.

Для начинки:

• сваренное на пару филе кальмаров — 320 г,
• обжаренное филе кеты — 120 г,
• репчатый лук — 2 шт.,
• помидоры — 5 шт.,
• измельченный сыр «Голландский» — 10 ст. ложек,
• мелко нарубленная зелень петрушки и сельдерея — 2 ст. ложки,
• молотый черный перец — 0,5 ч. ложки,
• соль на кончике ножа.

Для соуса:

• деревенская сметана — 1 ст. ложка,
• очищенное от кожицы и семян сладкое яблоко — 1 шт.,
• ядра грецких орехов — 2 ст. ложки,
• молотый черный перец — 0,5 ч. ложки.

Способ приготовления

Дрожжи смешать с сахаром, залить теплой водой и растереть ложкой. Оставить на 30 минут для брожения. В отдельной посуде соединить распущенное на водяной бане масло, кетчуп (или томатный соус) и соль, добавить дрожжевую массу, положить желток и взбить миксером, понемногу подсыпая муку. Полученное однородное тесто накрыть тканевой салфеткой и поставить в теплое место на 35 минут. Затем разделить на несколько равных частей, раскатать каждую в тонкий пласт и положить на смазанный маслом противень.

Репчатый лук очистить и нарезать тонкими кольцами, рыбное филе измельчить, мясо кальмаров нарезать небольшими ломтиками. Помидоры вымыть, нарезать тонкими кружочками. Выложить на лепешки помидоры, посыпать их перцем и солью,

затем равномерно распределить репчатый лук, рыбное филе и мясо кальмаров. Посыпать пиццу тертым сыром, разровнять поверхность. Поставить противень в духовку и запечь лепешки до полного расплавления сыра. Яблоко натереть на мелкой терке, смешать с толчеными грецкими орехами, добавить перец и сметану, взбить миксером или растереть ложкой до однородного состояния. Разложить пиццу по тарелкам, полить ее соусом, украсить зеленью и подать на стол.

ПИЦЦА «ПИКАНТНАЯ»

Ингредиенты

Для теста:

• пшеничная мука — 600 г,
• сахар — 1 ст. ложка,
• питьевая вода — 1,2 стакана,
• сливочное масло — 2 ст. ложки,
• кетчуп «Чили» — 3 ст. ложки,
• порошкообразные дрожжи — 15 г,
• соль — 1 ч. ложка.

Для начинки:

• очищенные мидии — 500 г,
• готовое томатное пюре — 1 стакан,
• крабовое или креветочное мясо — 120 г,
• консервированные зеленые оливки — 7 шт.,
• измельченная смесь сухих пряных трав — 2 ч. ложки,
• натуральное сухое белое вино — 0,3 стакана,
• сыр «Моцарелла» — 3 ст. ложки,
• рафинированное оливковое масло — 3 ст. ложки.

Для соуса:

• полусухое шампанское — 0,5 стакана,
• миндальные орехи — 2 ст. ложки,
• сметана — 3 ст. ложки,
• майоран — 1 ч. ложка,
• семена укропа — 0,5 ч. ложки,
• молотая гвоздика — 0,5 ч. ложки,
• молотый красный перец — 0,5 ч. ложки,
• соль — 1 ч. ложка.

Способ приготовления

Дрожжи смешать с сахаром, растворить в 0,5 стакана воды и оставить в теплом месте на 30 минут. В отдельной емкости соединить распущенное на

водяной бане масло, кетчуп, оставшуюся воду и соль, добавить дрожжевую массу и перемешать. Понемногу всыпать муку, миксером или руками замесить однородное тесто. Сформовать из него округлый ком и оставить на 45 минут в тепле. Затем разделить на 6 равных частей, раскатать тонкие лепешки и выложить их на смазанный маслом противень.

Мидии положить в кастрюльку с белым вином, довести до кипения на слабом огне, откинуть на дуршлаг, остудить до комнатной температуры, мелко нарезать, соединить с

нашинкованным крабовым (или креветочным) мясом. Выложить на лепешки сначала томатное пюре, затем морепродукты и оливки, посыпать пряностями, полить оливковым маслом, сверху равномерно распределить тертый сыр. Поставить пиццу в разогретую духовку и запечь до готовности. Теплое шампанское соединить со сметаной, всыпать пряности и измельченные орехи, посолить и взбить миксером до однородного состояния. Готовую пиццу выложить на большое керамическое блюдо, полить соусом и подать на стол.

ПИЦЦА «КОРОЛЕВСКАЯ ТРАПЕЗА»

Ингредиенты

Для теста:

• цельное молоко — 0,4 стакана,
• порошкообразные дрожжи — 15 г,
• куриное яйцо — 1 шт.,
• растительное масло — 2 ст. ложки,
• пшеничная мука — 300 г,
• соль на кончике ножа.

Для начинки:

• очищенные консервированные моллюски — 60 г,
• томатное пюре — 100 г,
• орегано — 0,5 ч. ложки,
• мясо омаров или крабов — 300 г,
• кетчуп или томатный соус с гвоздикой и корицей — 5 ст. ложек,
• сыр «Моцарелла» — 15 маленьких ломтиков,
• филе анчоусов — 1 банка,
• помидоры — 2 шт.,
• острая свиная ветчина — 15 маленьких ломтиков,
• маринованные шампиньоны — 300 г,
• тертый сыр «Пармезан» — 300 г,
• консервированные зеленые оливки — 15 шт.,
• растительное масло — 5 ст. ложек.

Для соуса:

• готовый кетчуп «Чили» или «Пикантный».

Способ приготовления

В подогретое молоко всыпать дрожжи, добавить 1 ст. ложку муки и перемешать до полного растворения комочков. Через 10 минут влить растительное масло, положить яйцо и понемногу всыпать оставшуюся муку и соль. Замесить однородное тесто, сформовать из него округлый ком и оставить на 45 минут в теплом месте. Затем раскатать в тонкий пласт, выложить на смазанный маслом противень и загнуть края.

Смазать поверхность теста маслом, равномерно распределить томатное пюре, посыпать орегано, затем слоями выложить сыр «Моцарелла», измельченное мясо омаров (или крабов), томатный соус (или кетчуп), филе анчоусов, нарезанные кружочками помидоры, ветчину, кусочки шампиньонов и оливки, полить оставшимся растительным маслом и посыпать тертым сыром «Пармезан». Поставить пиццу в духовку и запекать на среднем

огне до полного расплавления сыра. Нарезать пиццу порционными кусками, разложить по тарелкам и подать на стол. Отдельно поставить соусник с кетчупом.

ПИЦЦА «ПЕЙЗАЖ»

Ингредиенты

Для теста:

• пшеничная мука — 620 г,
• сахар — 2 ст. ложки,
• питьевая вода — 1 стакан,
• сливочное масло — 1 ст. ложка,
• растительное масло — 1 ст. ложка,
• томатный соус «Чили» — 4 ст. ложки,
• порошкообразные дрожжи — 18 г,
• соль — 1 ч. ложка.

Для начинки:

• свежее томатное пюре — 0,5 л,
• консервированное филе анчоуса — 100 г,
• крабовое мясо — 300 г,
• консервированный зеленый горошек — 100 г,
• маринованные шампиньоны — 100 г,
• консервированные зеленые оливки с перцем — 1 стакан,
• тертый сыр «Голландский» — 350 г,
• свежие спелые помидоры — 2 шт.,
• орегано — 0,5 ч. ложки,
• соль — 1 ч. ложка.

Для соуса:

• майонез «Провансаль» — 0,5 стакана,
• свежевыжатый лимонный сок — 1 ч. ложка,
• специи по вкусу.

Способ приготовления

Дрожжи растворить в 0,5 стакана теплой воды, всыпать сахар и перемешать. Оставить на 40 минут в теплом месте. В отдельной емкости соединить томатный соус, распущенное на водяной бане сливочное масло, растительное масло, оставшуюся воду и соль, добавить дрожжи и взбить миксером, понемногу подсыпая муку. Готовое тесто вымесить руками до однородного состояния, накрыть салфеткой и оставить в тепле на 30 минут. Затем разделить его на шесть равных частей, раскатать их в лепешки и выложить на смазанный маслом противень.

Равномерно распределить по лепешкам томатное пюре, посыпать орегано и солью, затем выложить слоями мелко нарезанное рыбное филе, крабовое мясо, грибы, зеленый горошек, нарезанные тонкими кружочками помидоры и оливки, сверху положить тертый сыр и выровнять поверхность. Запекать пиццу в

разогретой духовке при средней температуре. Майонез смешать с лимонным соком и специями, выложить в соусник и подать на стол вместе с нарезанной порционными кусками пиццей.

ПИЦЦА С РЫБОЙ И КРЕВЕТКАМИ

Ингредиенты

Для теста:

• цельное молоко — 0,5 стакана,
• порошкообразные дрожжи — 15 г,
• куриное яйцо — 1 шт.,
• растительное масло — 2 ст. ложки,
• пшеничная мука — 300 г,
• соль на кончике ножа.

Для начинки:

• свежие спелые помидоры — 500 г,
• креветочное мясо — 300 г,
• консервированное филе кеты — 100 г,
• чеснок — 3 зубчика,
• оливковое масло — 4 ст. ложки,
• сыр «Моцарелла» — 200 г,
• орегано — 0,5 ч. ложки,
• молотый черный перец — 0,5 ч. ложки,
• соль — 0,5 ч. ложки.

Для соуса:

• консервированная морская капуста — 100 г,
• сметана — 3 ст. ложки,
• сваренное вкрутую куриное яйцо — 1 шт.,
• консервированная несладкая кукуруза — 3 ст. ложки,
• молотый черный перец — 0,5 ч. ложки,
• соль на кончике ножа.

Способ приготовления

Дрожжи растворить в подогретом молоке, добавить 1 ст. ложку муки, растереть до исчезновения комочков. Добавить оставшуюся муку, соль и яйцо, влить тонкой струйкой растительное масло и замесить однородное тесто. Сформовать округлый ком и оставить в теплом месте на 30 минут. Затем раскатать тесто тонким слоем, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Помидоры вымыть, измельчить блендером или пропустить через мясорубку, выложить в небольшую эмалированную кастрюльку и поставить на плиту. Добавить пропущенный через чеснокодавилку чеснок и оливковое масло, всыпать соль и перец, варить на слабом огне до испарения лишней жидкости, непрерывно помешивая. Крабовое (или креветочное) мясо сварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, остудить, выложить на

тесто кусками, полить теплой томатной смесью, посыпать орегано, накрыть кусочками рыбного филе и посыпать тертым сыром. Поставить пиццу в горячую духовку и запекать до готовности. Морскую капусту протереть через сито или измельчить блендером вместе с очищенным яйцом, добавить сметану, консервированную кукурузу, соль и перец, перемешать ложкой. Нарезать готовую пиццу порционными кусками, выложить на большое

ПИЦЦА «ПРИМОРЬЕ»

Ингредиенты

Для теста:

• пшеничная мука — 600 г,
• сахар — 1 ст. ложка,
• питьевая вода — 1 стакан,
• сливочное масло — 2 ст. ложки,
• томатный соус — 4 ст. ложки,
• порошкообразные дрожжи — 18 г,
• сырой желток куриного яйца — 1 шт.,
• соль — 1 ч. ложка.

Для начинки:

• отварное филе сома — 450 г,
• жареное филе кеты — 120 г,
• репчатый лук — 2 шт.,
• помидоры — 3 шт.,
• тертый сыр «Пармезан» — 8 ст. ложек,
• измельченная зелень петрушки и сельдерея — 2 ст. ложки,
• молотый черный перец — 0,5 ч. ложки,
• соль — 0,5 ч. ложки.

Для соуса:

• кусочки киви — 2 ст. ложки,
• измельченные ядра грецкого ореха — 1 ст. ложка,
• сметана — 2 ст. ложки,
• красная икра — 2 ст. ложки,
• молотый красный перец — 0,5 ч. ложки,
• соль на кончике ножа.

Способ приготовления

Дрожжи смешать с сахаром, растворить в теплой воде и оставить на 25 минут в теплом месте. В отдельной емкости смешать распущенное на водяной бане сливочное масло, кетчуп (или соус), яичный желток и соль, добавить дрожжи и взбить миксером или венчиком, понемногу подсыпая муку. Замесить однородное тесто, сформовать в виде округлого кома и оставить на 30 минут в теплом месте, накрыв салфеткой. Из подошедшего теста раскатать тонкую лепешку и уложить ее на смазанный маслом плоский противень.

Лук очистить, нарезать тонкими колечками и равномерно распределить по поверхности теста. Сверху выложить измельченное филе кеты, посыпать зеленью, накрыть ломтиками сома и нарезанными тонкими кружками помидорами, посолить,

поперчить, посыпать сыром и выровнять поверхность. Запекать в горячей духовке до полного расплавления сыра.

Киви измельчить блендером или протереть через сито, добавить орехи, сметану, икру, перец и соль, перемешать ложкой или взбить миксером до однородного состояния. Готовую пиццу полить соусом и подать на стол.

ПИЦЦА РЫБНОЕ АССОРТИ

Ингредиенты

Для теста:

• цельное молоко — 0,5 стакана,
• порошкообразные дрожжи — 15 г,
• куриное яйцо — 1 шт.,
• растительное масло — 2 ст. ложки,
• пшеничная мука — 300 г,
• соль на кончике ножа.

Для начинки:

• спелые свежие помидоры — 6 шт.,
• обжаренное филе щуки или судака — 350 г,
• филе копченой мойвы — 100 г,
• репчатый лук — 600 г,
• консервированные черные оливки — 50 г,
• оливковое масло — 3 ст. ложки,
• сыр «Моцарелла» — 300 г,
• соль — 0,5 ч. ложки.

Для соуса:

• готовый горчичный.

Способ приготовления

Всыпать дрожжи в теплое молоко, добавить 1,5 ст. ложки муки и растереть до исчезновения комочков. Влить тонкой струйкой растительное масло, добавить яйцо, оставшуюся муку и соль, замесить однородное тесто. Сформовать округлый ком и оставить в теплом месте на 45 минут. Затем раскатать тесто тонким слоем, выложить на смазанный маслом противень и сформировать бортики.

Лук нарезать тонкими полукольцами, обжарить в оливковом масле и остудить. На тесто выложить помидоры, нарезанные кружочками и подсоленные, затем слой лука, измельченное филе щуки (или судака), оливки и филе мойвы. На начинку положить сыр, нарезанный очень тонкими ломтиками, и поставить пиццу в разогретую духовку. Запекать до полного расплавления сыра. Готовую пиццу полить горчичным соусом и подать на стол.

ПИЦЦА «ОЛИМПИЙСКАЯ»

Ингредиенты

Для теста:

• цельное молоко — 0,3 стакана,
• порошкообразные дрожжи — 15 г,
• куриное яйцо — 1 шт.,
• растительное масло — 2 ст. ложки,
• пшеничная мука — 200 г,
• соль на кончике ножа.

Для начинки:

• консервированные очищенные моллюски — 60 г,
• эскарго — 350 г,
• соленое филе кеты — 300 г,
• черная икра — 3 ст. ложки,
• готовое томатное пюре — 400 г,
• орегано — 0,5 ч. ложки,
• сыр «Пармезан» — 15 кусочков,
• консервированное филе анчоуса — 1 банка,
• свежие спелые помидоры — 3 шт.,
• консервированные шампиньоны — 200 г,
• тертый сыр «Голландский» — 350 г,
• консервированные черные оливки — 5 шт.,
• растительное масло — 5 ст. ложек.

Для соуса:

• готовый горчичный или сметанный.

Способ приготовления

Дрожжи развести в теплом молоке, добавить 0,5 ст. ложки муки, растереть ложкой до однородного состояния. Влить растительное масло, положить яйцо, посолить и всыпать оставшуюся муку. Замесить однородное тесто, сформовать округлый ком и оставить на 35 минут в теплом месте. Затем раскатать в тонкий пласт, выложить на смазанный маслом противень и сделать бортики по краям. Полить тесто растительным маслом, покрыть ровным слоем томатного пюре и посыпать орегано. Выложить по периметру кусочки сыра «Пармезан», поместить в центре горкой измельченное филе кеты, оставшееся свободное пространство заполнить черной икрой, измельченными помидорами, эскарго, кусочками филе анчоуса, консервированными грибами и моллюсками в произвольном порядке. Посыпать пиццу тертым сыром «Голландский», украсить оливками и полить горчичным или сметанным соусом. Запекать в

духовке при средней температуре до готовности, нарезать порционными кусками, разложить по тарелкам и сразу подать на стол.

ПИЦЦА «ТРЕПАНГОВАЯ»

Ингредиенты

Для теста:

• пшеничная мука — 450 г,
• питьевая вода — 0,6 стакана,
• порошкообразные дрожжи — 12 г,
• столовый маргарин — 30 г,
• куриное яйцо — 1 шт.,
• сахар — 1 ч. ложка,
• соль — 0,5 ч. ложки.

Для начинки:

• трепанги — 120 г,
• сливочное масло — 40 г,
• оливковое масло — 2 ст. ложки,
• измельченный сыр «Адыгейский» — 70 г,
• репчатый лук — 1 шт.,
• помидоры — 3 шт.,
• чеснок — 3 зубчика,
• молотый чабрец — 0,5 ч. ложки,
• лимонная цедра — 1 ч. ложка,
• молотый черный перец — 0,5 ч. ложки,
• соль — 0,5 ч. ложки,
• перышки зеленого лука и веточки свежей петрушки для украшения.

Для соуса:

• готовый острый кетчуп.

Способ приготовления

Сахар растворить в теплой воде, добавить дрожжи, перемешать и оставить на 10–15 минут в теплом месте. Понемногу добавить распущенный на водяной бане маргарин, вбить яйцо, небольшими порциями всыпать муку, соль и замесить однородное тесто. Раскатать его тонким пластом, положить на смазанный маслом противень, сделать небольшие бортики по краям и оставить на 10 минут.

Трепанги вымыть, посолить, посыпать чабрецом и перцем, отварить на пару до готовности. Остудить до комнатной температуры. Чеснок пропустить через чеснокодавилку, смешать с мелко нарезанным репчатым луком и обжарить на сливочном масле до золотистого цвета. Через 5 минут добавить измельченные помидоры, положить лимонную цедру и тушить под крышкой до готовности. Полученную массу выложить на

тесто, сверху равномерно распределить трепангов, посыпать солью, перцем и тертым сыром, полить оливковым маслом и поставить пиццу в разогретую духовку или микроволновую печь. Запечь до готовности. Нарезать пиццу порционными кусками, разложить по тарелкам, полить кетчупом, украсить перышками зеленого лука и веточками петрушки, подать на стол в горячем виде.

ПИЦЦА «ИКОРНАЯ»

Ингредиенты

Для теста:

• пшеничная мука — 600 г,
• сахар — 1,5 ст. ложки,
• питьевая вода — 1,2 стакана,
• сливочное масло — 1 ст. ложка,
• острый кетчуп или томатный соус — 4 ст. ложки,
• порошкообразные дрожжи — 15 г,
• соль — 1 ч. ложка.

Для начинки:

• икра сельди — 100 г,
• красная икра — 70 г,
• обжаренное филе кеты или лосося — 400 г,
• томатный соус — 3 ст. ложки,
• тертый, легко плавящийся сыр — 3 ст. ложки,
• маринованные шампиньоны или вешенки — 4 ст. ложки,
• куриное яйцо — 2 шт.,
• измельченная зелень сельдерея, петрушки и укропа — 2 ст. ложки.

Для соуса:

• майонез — 0,7 стакана,
• измельченные лесные орехи — 1 ст. ложка,
• пряности по вкусу.

Способ приготовления

Дрожжи растворить в теплой воде, добавить сахар, перемешать и оставить на 25 минут в теплом месте. В отдельной емкости соединить кетчуп (или томатный соус) и распущенное на водяной бане сливочное масло, посолить, добавить дрожжевую массу и перемешать, понемногу подсыпая муку. Полученное однородное тесто сформовать в виде округлого кома, накрыть полотняной салфеткой и оставить в теплом месте на 45 минут.

Затем разделить на пять равных частей, раскатать тонкие лепешки и выложить их на смазанный маслом противень. Ровным слоем нанести на тесто томатный соус, выложить слой грибов, смешанных с мелко нарубленным филе кеты (или лосося). Яйца отварить вкрутую, остудить, очистить, нарезать кружочками и расположить поверх грибов. Затем выложить полосками черную и красную икру, посыпать пиццу зеленью и тертым сыром и поставить противень в разогретую духовку. Запечь до готовности. Майонез смешать с лесными орехами, добавить пряности и взбить

миксером до однородного состояния. Выложить пиццу на большое фарфоровое блюдо, полить соусом и подать на стол.

ПИЦЦА С ЛОСОСЕМ И ОВОЩАМИ

Ингредиенты

Для теста:

• цельное молоко — 0,5 стакана,
• пшеничная мука — 250 г,
• порошкообразные дрожжи — 15 г,
• растительное масло — 2 ст. ложки,
• соль на кончике ножа.

Для начинки:

• копченое филе лосося — 200 г,
• спелый сочный помидор — 1 шт.,
• репчатый лук — 1 шт.,
• лимонный сок — 1 ст. ложка,
• сыр «Тильзитер» — 100 г,
• измельченная зелень укропа — 1 ст. ложка.

Для соуса:

• готовый горчичный или томатный.

Способ приготовления

Дрожжи растворить в теплом молоке, добавить соль и 1,5 ст. ложки муки, тщательно растереть ложкой до исчезновения комочков. Оставить смесь на 15–20 минут в теплом месте, понемногу добавить растительное масло и оставшуюся муку и замесить однородное тесто. Оставить его в теплом месте до тех пор, пока объем полученной массы не увеличится приблизительно в два раза. Затем раскатать тесто тонким слоем, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Помидор вымыть, нарезать очень тонкими кружочками. Лук очистить и нашинковать полукольцами. Рыбное филе нарезать ломтиками произвольной формы. Выложить на тесто сначала лук, затем кружочки помидора и рыбу, полить лимонным соком, посыпать укропом и тертым сыром. Поставить пиццу в духовку, запечь до подрумянивания. Нарезать порционными кусками, красиво разложить на фарфоровом или керамическом блюде, полить соусом и подать на стол.

ПИЦЦА СЫРНО-РЫБНАЯ

Ингредиенты

Для теста:

• цельное молоко — 0,5 стакана,
• порошкообразные дрожжи — 15 г,
• куриное яйцо — 1 шт.,
• растительное масло — 3 ст. ложки,
• пшеничная мука — 200 г,
• соль — 0,5 ч. ложки.

Для начинки:

• обжаренное филе морского окуня — 300 г,
• измельченный маринованный лук или чеснок — 100 г,
• тертый сыр «Пармезан» — 450 г.

Для соуса:

• сметана — 4 ст. ложки,
• лимонный сок — 1 ч. ложка,
• мелко нарубленная зелень петрушки и сельдерея — 1 стакан,
• соль на кончике ножа.

Способ приготовления

Дрожжи всыпать в подогретое молоко, добавить 1,5 ст. ложки муки, тщательно растереть образовавшиеся комочки. Тонкой струйкой влить растительное масло, добавить яйцо, всыпать оставшуюся муку, соль и замесить однородное тесто. Сформовать округлый ком, накрыть его льняным полотенцем и оставить на 35 минут в теплом месте. Затем раскатать тонким слоем и выложить на смазанный маслом противень. Рыбное филе мелко нарезать, смешать с луком или чесноком, добавить тертый сыр и снова перемешать. Полученную массу ровным слоем распределить по поверхности теста, поставить пиццу в духовку и запечь до готовности.

Сметану смешать с лимонным соком, добавить зелень, соль и растереть ложкой до однородного состояния. Полученную смесь подогревать на водяной бане в течение 3–4 минут, непрерывно помешивая. Готовую пиццу полить соусом, поставить в холодильник на 2–3 часа, затем подать на стол.

ПИЦЦА «ОКЕАН»

Ингредиенты

Для теста:

• пшеничная мука — 500 г,
• питьевая вода — 1 стакан,
• сливочное масло — 100 г,
• порошкообразные дрожжи — 20 г.

Для начинки:

• филе морского окуня или трески — 500 г,
• репчатый лук — 2 шт.,
• растительное масло — 90 г.

Для соуса:

• сметана — 1 ст. ложка,
• лимонный сок — 1 ч. ложка,
• молотый черный перец — 0,5 ч. ложки,
• соль — 0,5 ч. ложки.

Способ приготовления

Рыбу промыть, нарезать кусками, обжарить на разогретой сковородке в масле до полуготовности, остудить и выбрать кости. Лук нарезать мелкими кусочками, обжарить до золотистого цвета и смешать с рыбными кусочками. Добавить растительное масло и все как следует перемешать. Ввести масло в муку и как следует растереть полученную смесь. Развести дрожжи теплой водой, влить эту смесь в муку и замесить тесто. Раскатать его в большую тонкую лепешку или несколько маленьких. Смазать маслом форму и положить туда лепешки. Немного поднять края.

В середину лепешек положить начинку из рыбы. Поставить пиццу в заранее разогретую духовку и запечь до готовности. Готовую пиццу нарезать порционными кусками, разложить по тарелкам, полить соусом и подавать на стол.

ПИЦЦА «КРЕВЕТОЧНАЯ»

Ингредиенты

Для теста:

• пшеничная мука — 500 г,
• питьевая вода — 1 стакан,
• сливочное масло — 50 г,
• порошкообразные дрожжи — 20 г.

Для начинки:

• креветки — 300 г,
• куриное яйцо — 3 шт.,
• мелко нарезанная зелень укропа, соль.

Для соуса:

• готовый кетчуп «Чили».

Способ приготовления

Размороженные креветки положить в соленый кипяток, довести до кипения и варить 3 минуты. Затем вынуть и дать обсохнуть. Нарезать креветки мелкими кусочками, добавить сырые яйца и как следует перемешать. Ввести масло в муку и хорошенько растереть полученную смесь.

Развести дрожжи теплой водой, влить эту смесь в муку и замесить

однородное тесто. Раскатать тонкую лепешку и выложить в смазанную маслом форму. Немного поднять края. В середину приготовленной лепешки положить начинку из креветок с яйцами. Поставить пиццу в заранее разогретую духовку и запечь до готовности. Готовую пиццу нарезать порционными кусками, разложить по тарелкам, посыпать мелко нарезанной зеленью, полить кетчупом и подавать на стол.

ПИЦЦА «КАПИТАНСКАЯ»

Ингредиенты

Для теста:

• пшеничная мука — 600 г,
• сахар — 50 г,
• прессованные дрожжи — 20 г,
• растительное масло — 100 г,
• томатная паста — 100 г,
• питьевая вода — 1,2 стакана,
• соль.

Для начинки:

• минтай — 500 г,
• куриное яйцо — 4 шт.,
• сметана — 100 г,
• репчатый лук — 1 шт.,
• соль, перец,
• мелко нарезанная зелень петрушки и укропа.

Для соуса:

• майонез — 0,7 стакана,
• острый кетчуп — 4 ст. ложки,
• измельченный зеленый лук — 1 ст. ложка,
• веточки свежей петрушки для украшения.

Способ приготовления

Залить в дрожжи немного теплой воды, всыпать сахар. Поставить смесь в теплое место на 20 минут. Смешать растительное масло и томатную пасту, посолить и добавить немного воды. Взбить массу до загустения. В муку добавить обе смеси, влить еще полстакана воды, размешать и вымесить. Поставить тесто в теплое место на 30 минут. Затем разделить тесто на несколько кусочков, раскатать тонкие лепешки, выложить на смазанный маслом противень и оставить на 30 минут. Выпечь их в течение 5 минут в горячей духовке, достать и остудить.

Промыть рыбу, сварить и выбрать кости. Залить яйцами, сметаной, добавить мелко нарезанный лук, соль и перец. Перемешать и выложить на лепешки. Поставить в заранее разогретую духовку и запечь до готовности.

Майонез смешать с острым кетчупом, добавить зеленый лук и взбить миксером. Готовые пиццы посыпать мелко нарезанной зеленью, полить соусом и подавать на стол.

ПИЦЦА «ЛЮБИТЕЛЬСКАЯ»

Ингредиенты

Для теста:

• пшеничная мука — 500 г,
• порошкообразные дрожжи — 20 г,
• сливочное масло — 100 г,
• питьевая вода — 1 стакан,
• соль.

Для начинки:

• свежая рыба — 350 г,
• куриное яйцо — 2 шт.,
• сметана — 120 г,
• сыр — 300 г.

Для соуса:

• деревенская сметана — 1 ст. ложка,
• очищенное от кожицы и семян сладкое яблоко — 1 шт.,
• ядра грецких орехов — 2 ст. ложки,
• молотый черный перец — 0,5 ч. ложки.

Способ приготовления

Рыбу промыть, разрезать на куски, обвалять в муке и обжарить в растительном масле до полуготовности. Остудить, выбрать кости, посолить, добавить свежие яйца и как следует перемешать.

Масло с мукой смешать и растереть. Развести дрожжи теплой водой, влить в муку, замесить тесто и раскатать в несколько тонких лепешек. Противень смазать маслом и положить туда приготовленные лепешки, поднять края. В середину лепешек положить рыбную начинку. Поставить в заранее разогретую духовку и запечь до готовности.

Яблоко натереть на мелкой терке, смешать с толчеными грецкими орехами, добавить перец и сметану, взбить миксером или растереть ложкой до однородного состояния. Мини-пиццы выложить на керамическое блюдо, полить соусом и подавать на стол.

ПИЦЦА С КРАБАМИ

Ингредиенты

Для теста:

• пшеничная мука — 500 г,
• молоко — 500 г,
• питьевая вода — 200 г,
• куриное яйцо — 3 шт.,
• дрожжи — 50 г,
• сахар — 25 г,
• маргарин — 100 г,
• соль.

Для начинки:

• крабовое филе — 250 г,
• репчатый лук — 2 шт.,
• болгарский перец — 1 шт.,
• сыр — 200 г,
• зелень, кетчуп, соль, перец.

Способ приготовления

Измельчить дрожжи, перемешать с сахаром и залить стаканом теплой воды. Поставить в теплое место. Когда дрожжи подойдут, смешать их с теплым молоком, яйцами, солью, сахаром, измельченным маргарином, перемешать, всыпать муку. Месить тесто до тех пор, пока оно не начнет легко отставать от рук. Поставить его в теплое место на 1 час, чтобы оно подошло. Выложить тесто на посыпанный мукой стол, разделить на несколько частей (в зависимости от того, сколько вы будете делать пицц), раскатать на тонкие лепешки, уложить их на противень.

Филе краба разрезать на небольшие ломтики и пожарить с луком на медленном огне, остудить и разложить на приготовленных лепешках. Сверху положить мелко нарезанный перец, измельченную зелень, посыпать все тертым сыром, посолить, поперчить, полить кетчупом. Края лепешек завернуть наверх так, чтобы какая-то часть начинки оказалась укрытой тестом. Поставить пиццу в заранее разогретую духовку и запечь до готовности. Готовую пиццу нарезать порционными кусками, разложить по тарелкам и подавать на стол горячей.

ПИЦЦА «СЕЛЕДОЧНАЯ»

Ингредиенты

Для теста:

• пшеничная мука — 500 г,
• порошкообразные дрожжи — 20 г,
• питьевая вода — 1,2 стакана,
• сахар — 10 г,
• сливочное масло — 120 г.

Для начинки:

• сельдь — 200 г,
• куриное яйцо — 2 шт.,
• репчатый лук — 2 шт.,
• молотые сухари — 30 г.

Для соуса:

• сметана — 1 ст. ложка,
• лимонный сок — 1 ч. ложка,
• молотый черный перец — 0,5 ч. ложки,
• соль — 0,5 ч. ложки.

Способ приготовления

Разделать сельдь, убрать кости и кожицу. Мелко нарезать лук и обжарить его на раскаленной сковородке в масле. Положить филе сельди в мясорубку и прокрутить. В полученную массу добавить яйца и все как следует перемешать.

Развести дрожжи небольшим количеством теплой воды. Оставить смесь на полчаса, чтобы дрожжи растворились. Затем влить в них растительное масло, посолить и добавить сахар. Все как следует перемешать и всыпать муку. Оставить тесто на 30 минут, затем раскатать его так, чтобы получились тонкие лепешки. Края лепешек загнуть, а в середину положить начинку из селедки. Поставить пиццу в заранее разогретую духовку и запечь до готовности.

Сметану смешать с лимонным соком, посолить, поперчить и взбить

ПИЦЦА «ПИКАНТНАЯ»

Ингредиенты

Для теста:

• пшеничная мука — 500 г,
• питьевая вода — 1 стакан,
• сливочное масло — 120 г,
• порошкообразные дрожжи — 20 г.

Для начинки:

• треска — 600 г,
• белые грибы — 5 шт.,
• репчатый лук — 1 шт.,
• молотые сухари — 50 г,
• соль,
• мелко нарезанная зелень укропа или петрушки.

Для соуса:

• деревенская сметана — 1 ст. ложка,
• свежевыжатый лимонный сок — 1 ч. ложка,
• молотый черный перец — 0,5 ч. ложки,
• соль — 0,5 ч. ложки.

Способ приготовления

Грибы сварить и нарезать мелкими кусочками. Нашинковать лук, смешать с грибами и жарить смесь примерно 5 минут. Затем посыпать 2 ст. л. муки и жарить еще 3 минуты. Добавить 2 стакана кипятка и соль и варить, пока смесь не загустеет. Промыть рыбу, нарезать кусочками и обжарить до полуготовности. Выбрать кости и смешать рыбу с грибами.

Перемешать масло и муку, растереть смесь. Развести дрожжи теплой водой, влить эту смесь в муку и замесить тесто, раскатать в несколько тонких лепешек. Смазать маслом форму и положить туда лепешки. Немного приподнять края.

В середину лепешек положить начинку из рыбы. Поставить в заранее разогретую духовку и запечь до готовности. Сметану смешать с лимонным соком, посолить, поперчить и взбить миксером. Готовые пиццы выложить на фарфоровое блюдо, посыпать мелко нарезанной зеленью, полить соусом и

ПИЦЦА «МОРСКАЯ»

Ингредиенты

Для теста:

• пшеничная мука — 200 г,
• куриное яйцо — 1 шт.,
• питьевая сода — щепотка,
• молоко — 1 стакан,
• растительное масло — 60 г,
• соль.

Для начинки:

• рыбный фарш — 150 г,
• плавленый сыр — 150 г,
• куриное яйцо — 3 шт.,
• ядра грецких орехов — 3 ст. ложки,
• мелко нарезанный зеленый лук — 4 ст. ложки,
• соль, перец.

Способ приготовления

Муку просеять, соединить с солью, яйцом, содой, молоком, растительным маслом и перемешать. Выложить тесто на противень и придать нужную форму.

Рыбный фарш смешать с измельченными яйцом, зеленью и луком, посолить, поперчить и выложить все на лепешку из теста. Посыпать тертым плавленым сыром и измельченными грецкими орехами. Поставить в заранее разогретую духовку и запечь до подрумянивания. Готовую пиццу нарезать порционными кусками, разложить по тарелкам, посыпать мелко нарубленным зеленым луком и подавать на стол.

ПИЦЦА С ПЕЧЕНЬЮ ТРЕСКИ

Ингредиенты

Для теста:

• готовая основа для пиццы.

Для начинки:

• томатный соус — 2 ст. ложки,
• майонез — 1 ст. ложка,
• тертый острый сыр — 2 ст. ложки,
• консервированная печень трески — 1 банка,
• маринованные или соленые грибы — 100 г,
• куриное яйцо — 2 шт.,
• зелень петрушки и сельдерея, перец, соль.

Способ приготовления

Основу для пиццы смазать томатным соусом. Грибы промыть, нарезать соломкой. Яйца сварить вкрутую, очистить и мелко нарезать. Зелень петрушки и сельдерея вымыть, обсушить, мелко нарубить. Выложить на тесто печень трески и грибы. Яйца выложить поверх грибов, посыпать все сыром. Выпекать в разогретой до 210 °С духовке в течение 20 минут. Готовую пиццу украсить майонезом и зеленью.

ПИЦЦА «НЕАПОЛИТАНСКАЯ»

Ингредиенты

Для теста:

• мука — 500 г,
• дрожжи — 20 г,
• молоко — 1 стакан,
• сахар — 0,3 стакана,
• сливочное масло или маргарин — 150 г,
• куриное яйцо — 1 шт.,
• соль.

Для начинки:

• помидор — 1–2 шт.,
• сыр — 150 г,
• сельдь — 200 г,
• чеснок — 20 г,
• растительное масло — 2 ст. ложки,
• зелень петрушки,
• майонез — 150 г,
• перец.

Способ приготовления

Муку насыпать в глубокую чашку, покрошить в нее дрожжи. Половину молока и столовую ложку сахара смешать с дрожжами и небольшим количеством муки, вымесить, накрыть и дать постоять 10 минут. Оставшийся сахар, молоко, кусочки размягченного масла добавить в тесто. Затем положить соль и яйцо. Вымесить тесто и дать полежать 10 минут. Затем раскатать тесто и уложить в форму, подняв края, выпекать в течение 10–15 минут.

Помидоры вымыть, нарезать кубиками. Сыр натереть на терке. Чеснок очистить, вымыть и мелко нарезать. Зелень петрушки вымыть, мелко нарубить. Сельдь подготовить и нарезать ломтиками. Когда лепешка испечется, выложить на нее начинку, соблюдая определенный порядок. Первый слой — помидоры. Вместо помидоров можно смазать лепешку томатной пастой или обыкновенным томатным соком. Сыр смешать с майонезом и выложить на помидоры, а затем выложить сельдь. Выпекать в разогретой до 120 °С духовке в течение 25 минут. После того как она хорошо запеклась в духовке, сбрызнуть растительным маслом, поперчить и украсить зеленью.

ПИЦЦА «САРДИНИЯ»

Ингредиенты

Для теста:

• мука — 400 г,
• дрожжи — 20 г,
• растительное масло — 3 ст. ложки,
• сахар — 1 ч. ложка,
• соль.

Для начинки:

• очищенные креветки — 300 г,
• шампиньоны — 200 г,
• консервированный зеленый горошек — 100 г,
• сыр — 100 г,
• репчатый лук — 1 шт.,
• майонез — 1 ст. ложка,
• растительное масло — 4 ст. ложки,
• сливочное масло — 10 г,
• соль.

Способ приготовления

Развести дрожжи в 200 мл теплой воды, добавить сахар, накрыть и оставить на 15 минут. Муку просеять, смешать с растительным маслом, солью и дрожжами и месить до тех пор, пока тесто не начнет пузыриться. После этого накрыть тесто полотняной салфеткой и дать ему подойти.

Креветки промыть, обжарить на растительном масле до готовности. Грибы промыть, мелко нарезать. Зеленый горошек промыть. Лук очистить, вымыть, нарубить. Сыр натереть на крупной терке. Грибы и лук выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, посолить, жарить на среднем огне до полуготовности, остудить.

Тесто раскатать в круглую лепешку, смазать майонезом, выложить грибы, креветки, лук, зеленый горошек и посыпать сыром. Изделие выложить в смазанную сливочным маслом форму. Выпекать в разогретой до 180 °С духовке в течение 15 минут.

ПИЦЦА МАНДАРИНОВАЯ С КРЕВЕТКАМИ

Ингредиенты

Для теста:

• пшеничная мука — 200 г,
• сливочное масло — 20 г,
• молоко — 100 мл,
• яйцо — 1 шт.,
• дрожжи — 10 г,
• растительное масло — 2 ст. ложки,
• соль.

Для начинки:

• очищенные креветки — 200 г,
• мандарины — 4 шт.,
• сыр твердого сорта — 200 г,
• яйцо — 1 шт.,
• помидоры черри — 200 г,
• зеленый лук — 1 пучок,
• растительное масло — 30 мл,
• соль.

Способ приготовления

Дрожжи растворить в теплом молоке, добавить муку, яйцо, соль, растительное масло. Замесить тесто, оставить его в теплом месте.

Сыр натереть на мелкой терке. Мандарины вымыть, очистить, разделить на дольки. Помидоры вымыть и нарезать тонкими дольками. Креветки промыть и жарить на растительном масле до готовности. Зеленый лук вымыть, обсушить и нарубить. Яйцо взбить с сыром. Тесто выложить в смазанную сливочным маслом форму для запекания. На поверхности изделия равномерно распределить креветки, мандарины и помидоры. Полить яичносырной смесью, посолить, посыпать зеленым луком. Выпекать в разогретой до 200 °С духовке в течение 15–20 минут.

ПИЦЦА «ДАРЫ МОРЯ»

Ингредиенты

Для теста:

• тесто для пиццы — 200 г.

Для начинки:

• помидоры черри — 200 г,
• очищенные креветки — 200 г,
• консервированные мидии — 100 г,
• сыр твердого сорта — 200 г,
• репчатый лук — 1 шт.,
• маслины без косточек — 50 г,
• оливковое масло — 20 мл,
• зелень укропа, перец, соль.

Способ приготовления

Креветки промыть. Мидии промыть, вместе с креветками слегка обжарить в оливковом масле, посолить и поперчить. Помидоры черри вымыть, разрезать пополам. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Зелень укропа вымыть, обсушить, нарубить. Сыр натереть на терке, маслины разрезать пополам.

Основу для пиццы посыпать сыром, выложить сверху креветки, мидии, лук, маслины и черри. Посыпать укропом. Выпекать в разогретой до 150 ˚С духовке в течение 15 минут.

ПИЦЦА «СЭРРА»

Ингредиенты

Для теста:

• готовая основа для пиццы — 200 г.

Для начинки:

• консервированные мидии — 100 г,
• шампиньоны — 100 г,
• помидоры — 200 г,
• чеснок — 1 зубчик,
• зелень укропа — 1 пучок,
• перец, соль.

Способ приготовления

Мидии промыть. Шампиньоны промыть, каждый гриб разрезать на 2 части. Помидоры вымыть, нарезать кубиками. Чеснок очистить, вымыть, измельчить в чеснокодавилке. Зелень укропа вымыть, обсушить и нарубить.

На основу для пиццы выложить мидии, шампиньоны, помидоры, чеснок, сыр, посыпать сверху зеленью укропа, посолить и поперчить. Выпекать в разогретой до 180 °С духовке в течение 15 минут.

ПИЦЦА С КРАСНОЙ РЫБОЙ И ГРИБАМИ

Ингредиенты

Для теста:

• тесто для пиццы — 300 г.

Для начинки:

• соленое филе красной рыбы — 200 г,
• белые грибы — 250 г,
• сыр «Моцарелла» — 20 г,
• репчатый лук — 1 шт.,
• оливковое масло — 30 мл,
• маслины без косточек — 50 г,
• зелень петрушки,
• перец, соль.

Способ приготовления

Соленое филе красной рыбы нарезать небольшими кусочками. Грибы промыть, нарезать тонкими ломтиками, обжарить в оливковом масле, посолить и поперчить.

Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Зелень петрушки вымыть, обсушить, мелко нарубить. Моцареллу нарезать тонкими ломтиками, маслины — колечками. Тесто раскатать в тонкую круглую лепешку, переложить ее на противень. Выложить на лепешку ломтики рыбы и моцареллы, на них — грибы, лук и маслины. Посыпать петрушкой, выпекать в предварительно разогретой духовке до готовности.

ПИЦЦА СО ШПРОТАМИ И КОРНИШОНАМИ

Ингредиенты

Для теста:

• тесто для пиццы — 300 г.

Для начинки:

• шпроты в масле — 100 г,
• маринованные корнишоны — 100 г,
• репчатый лук — 1 шт.,
• оливки без косточек — 40 г,
• тертый пармезан — 100 г,
• оливковое масло — 30 мл,
• кетчуп — 20 г,
• зелень петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Корнишоны вымыть, нарезать кружочками. Зелень петрушки вымыть, нарубить. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Оливки нарезать колечками.

Тесто раскатать в тонкую круглую лепешку, выложить ее на противень и смазать кетчупом, смешанным с оливковым маслом. Выложить сверху шпроты, корнишоны, лук и оливки, посыпать пармезаном и петрушкой, посолить, поперчить. Выпекать в разогретой до 200 °С духовке в течение 2025 минут.

ПИЦЦА «АНТАЛИЯ»

Ингредиенты

Для теста:

• мука — 400 г,
• дрожжи — 15 г,
• оливковое масло — 1 ст. ложка,
• перец, соль.

Для начинки:

• помидоры — 400 г,
• чеснок — 1 зубчик,
• шампиньоны — 200 г,
• консервированные артишоки — 20 г,
• ветчина — 200 г,
• маслины — 100 г,
• консервированные мидии — 50 г,
• сваренное вкрутую яйцо — 1 шт.,
• брынза — 200 г,
• оливковое масло — 120 мл,
• перец, соль.

Способ приготовления

Просеять муку в миску и посолить. Сухие дрожжи растворить в 100 мл теплой воды, вылить в муку, добавить оливковое масло и перемешать. Замесить тесто в миске миксером, а затем вымесить руками. Тесто хорошо размять, периодически сильно ударяя об стол, пока оно не перестанет липнуть к столу и рукам. Тесту придать форму шара, снова положить его в миску и крестообразно надрезать, чтобы оно быстрее подошло. Миску накрыть полотенцем, чтобы на поверхности теста не образовывалась корочка, и оставить при комнатной температуре, пока объем теста не увеличится в 2 раза. Тогда еще раз размять его, разделить на 4 части и придать каждой форму шара. Каждую часть раскатать в виде тонкого круга и положить на смазанный жиром противень или в форму. Края теста слегка загнуть. Тесто в нескольких местах проткнуть вилкой.

Помидоры вымыть и крупно нарезать. Чеснок очистить, вымыть и мелко нарезать. Шампиньоны промыть и разрезать каждый гриб пополам. Артишоки промыть и нарезать. Маслины промыть и нарезать кубиками. Мидии промыть и нарезать. Ветчину нарезать кубиками. Яйцо очистить, нарезать кусочками. Каждый круг теста разделить на 4 части. На четвертую часть каждой пиццы выложить мидии и артишоки. На вторую часть

положить нарезанную ветчину и помидоры. На третью часть выложить грибы. Маслины и яйцо — на оставшуюся часть. Все посыпать солью и молотым перцем. Сыр нарезать кубиками, смешать с чесноком и равномерно распределить на все 4 части пиццы. Перед выпеканием пицца должна постоять 10–20 минут при комнатной температуре, чтобы тесто еще раз подошло. Разогреть духовку до 220 °C. Остальную пиццу поставить в холодильник и достать за 15 минут до выпекания. Когда тесто подойдет, сбрызнуть пиццу оливковым маслом и выпекать на среднем уровне в течение 20–30 минут.

ПИЦЦА «ДИЕТА»

Ингредиенты

Для теста:

• готовая основа для пиццы.

Для начинки:

• болгарский сладкий перец — 1 шт.,
• спаржа — 100 г,
• растительное масло — 2 ст. ложки,
• оливковое масло — 1 ч. ложка,
• сыр твердого сорта — 200 г,
• консервированные креветки — 100 г,
• консервированное крабовое мясо — 100 г,
• перец, соль.

Способ приготовления

Перец вымыть, удалить семена и плодоножки, нарезать кубиками, спассеровать в растительном масле. Спаржу вымыть, нарезать полосками по 5 см длиной. Перемешать спаржу с оливковым маслом и солью. Сыр натереть на терке. Консервированные креветки промыть, мелко нарезать. Крабовое мясо нарезать кусочками. На тесто выложить перец, спаржу в растительном масле, консервированные креветки и крабовое мясо. Сверху посыпать сыром. Пиццу посолить, поперчить. Выпекать в разогретой до 210 ˚С духовке в течение 30 минут.

ПИЦЦА С ЧЕРРИ И КРАБОВЫМ МЯСОМ

Ингредиенты

Для теста:

• готовая основа для пиццы.

Для начинки:

• консервированное крабовое мясо — 200 г,
• шампиньоны — 200 г,
• помидоры черри — 200 г,
• репчатый лук — 1 шт.,
• зелень кинзы — 1 пучок,
• майонез — 100 г,
• кетчуп — 20 г,
• перец.

Способ приготовления

Крабовое мясо нарезать полосками. Шампиньоны промыть, каждый гриб разрезать на 2 части. Помидоры вымыть, нарезать кубиками. Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами. Зелень кинзы вымыть, обсушить и нарубить. Майонез смешать с кетчупом, перцем, луком и смазать основу для пиццы. На основу для пиццы выложить кусочки крабового мяса, шампиньоны, помидоры, зелень кинзы. Выпекать в разогретой до 180 °С духовке в течение 15 минут.

ПИЦЦА «АЛЫЕ ПАРУСА»

Ингредиенты

Для теста:

• мука — 400 г,
• сливочное масло — 10 г,
• растительное масло — 3 ст. ложки,
• дрожжи — 20 г,
• сахар — 1 ч. ложка,
• сок 1 лимона,
• соль.

Для начинки:

• очищенные креветки — 100 г,
• соленое филе красной рыбы — 100 г,
• шампиньоны — 200 г,
• помидоры — 200 г,
• сыр — 200 г,
• чеснок — 1 зубчик,
• майонез — 1 ст. ложка,
• растительное масло — 2 ст. ложки,
• перец, соль.

Способ приготовления

Развести дрожжи в 200 мл теплой воды, добавить сахар, накрыть и оставить на 15 минут. Муку просеять, смешать с растительным маслом, соком лимона, солью и дрожжами и месить до тех пор, пока тесто не начнет пузыриться. После этого накрыть тесто полотняной салфеткой и дать ему подойти.

Креветки промыть, жарить на растительном масле до готовности. Филе красной рыбы нарезать полосками. Грибы промыть, мелко нарезать. Помидоры вымыть, нарезать кружочками. Чеснок очистить, вымыть, измельчить. Сыр натереть на крупной терке. Грибы, помидоры выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, посолить, жарить на среднем огне до полуготовности, остудить. Чеснок смешать с майонезом, посолить, поперчить. Тесто раскатать в лепешку, смазать майонезом с чесноком, выложить грибы, помидоры, креветки, кусочки рыбы и посыпать сыром.

Изделие выложить в смазанную сливочным маслом форму. Выпекать в разогретой до 190 °С духовке в течение 15 минут.

ПИЦЦА С КРАБОВЫМ МЯСОМ И БРОККОЛИ

Ингредиенты

Для теста:

• готовая основа для пиццы.

Для начинки:

• крабовое мясо — 200 г,
• брокколи — 100 г,
• помидоры — 200 г,
• сыр — 200 г,
• сладкий болгарский перец — 1 шт.,
• перец, соль.

Способ приготовления

Крабовое мясо нарезать полосками. Помидоры вымыть, нарезать кубиками. Брокколи вымыть, разделить на соцветия и отварить в подсоленной воде до полуготовности. Сыр натереть на терке. Болгарский перец вымыть, удалить семена и плодоножку, нарезать кубиками. На основу для пиццы выложить крабовое мясо, брокколи, помидоры, перец, сыр, посолить и поперчить. Выпекать в разогретой до 150 °С духовке в течение 15–20 минут.

ПИЦЦА С КРАБОВЫМ МЯСОМ И ОКОРОКОМ

Ингредиенты

Для теста:

• готовая основа для пиццы.

Для начинки:

• крабовое мясо — 200 г,
• копченый окорок — 200 г,
• консервированный болгарский перец — 100 г,
• соленые помидоры — 100 г,
• острая корейская морковка — 100 г,
• аджика — 50 г,
• репчатый лук — 1 шт.,
• перец, соль.

Способ приготовления

Крабовое мясо нарезать полосками. Копченый окорок нарезать соломкой. Болгарский перец нарезать кубиками. Соленые помидоры размять вилкой, смешать с аджикой и перцем. Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами. Основу для пиццы смазать солеными помидорами с аджикой.

На основу выложить крабовое мясо, корейскую морковь, окорок, болгарский перец и лук, посолить и поперчить. Выпекать в разогретой до 150 ˚С духовке в течение 10–15 минут.

ПИЦЦА С КРАБОВЫМ МЯСОМ И АНАНАСАМИ

Ингредиенты

Для теста:

• готовая основа для пиццы.

Для начинки:

• крабовое мясо — 200 г,
• консервированные ананасы — 200 г,
• маринованные помидоры — 200 г,
• красный лук — 1 шт.,
• по 1 пучку зелени укропа и петрушки,
• майонез — 100 г,
• соевый соус — 10 мл,
• рисовый уксус — 10 мл,
• перец.

Способ приготовления

Крабовое мясо нарезать полосками. Помидоры вымыть, снять кожицу, размять вилкой. Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами. Зелень петрушки и укропа вымыть, обсушить и нарубить. Майонез смешать с соевым соусом, рисовым уксусом, перцем и размятыми помидорами. Основу для пиццы смазать полученным соусом. На основу выложить кусочки крабового мяса, ломтики ананаса, лук и зелень. Выпекать в разогретой до 180 °С духовке в течение 15 минут.

ПИЦЦА С КРАБОВЫМ МЯСОМ И МОЦАРЕЛЛОЙ

Ингредиенты

Для теста:

• готовая основа для пиццы.

Для начинки:

• крабовое мясо — 200 г,
• сыр «Моцарелла» — 200 г,
• шампиньоны — 200 г,
• сметана — 100 г,
• сваренные вкрутую яйца — 2 шт.,
• перец, соль.

Способ приготовления

Крабовое мясо нарезать полосками. Сыр натереть на терке. Шампиньоны промыть, каждый гриб разрезать на 2 части. Яйца очистить, нарезать кубиками. Смешать сыр со сметаной, посолить и поперчить.

На основу для пиццы выложить крабовое мясо, шампиньоны, яйца и сверху залить полученным соусом. Выпекать в разогретой до 150 °С духовке в течение 10–15 минут.

ПИЦЦА «МОРСКАЯ» С ТУНЦОМ

Ингредиенты

Для теста:

• мука — 200 г,
• дрожжи — 10 г,
• сахар — 1 ч. ложка,
• растительное масло — 10 мл,
• соль.

Для начинки:

• чеснок — 4 зубчика,
• репчатый лук — 1 шт.,
• помидоры — 300 г,
• сыр твердого сорта — 100 г,
• мясо тунца — 200 г,
• очищенные креветки — 200 г,
• консервированные маслины без косточек — 100 г,
• оливковое масло — 50 мл,
• перец, соль.

Способ приготовления

Из муки, дрожжей, воды, сахара и соли замесить дрожжевое тесто. Раскатать его в пласт толщиной 5 мм и выложить на противень. Противень смазать растительным маслом.

Чеснок очистить, вымыть, измельчить в чеснокодавилке. Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами. Помидоры вымыть, нарезать кусочками. Сыр натереть на терке. Мясо тунца размять вилкой. Креветки промыть, варить до готовности. Каждую маслину разрезать на 2 части. Чеснок смешать с луком и помидорами и обжарить в оливковом масле, посолить и поперчить. Выложить на тесто мясо тунца, креветки, маслины, обжаренные овощи и посыпать тертым сыром. Выпекать в разогретой до 200 ˚С духовке в течение 20 минут.

ПИЦЦА СЫРНАЯ С КРАСНОЙ РЫБОЙ НА ГРИЛЕ

Ингредиенты

Для теста:

• готовая основа для пиццы.

Для начинки:

• оливковое масло — 1 ст. ложка,
• сыр «Пармезан» — 200 г,
• консервированные томаты — 200 г,
• брынза — 100 г,
• филе красной рыбы — 200 г,
• перец, соль.

Способ приготовления

Положить основу для пиццы на решетку барбекю. Жарить на среднем огне 2–5 минут, пока низ пиццы не станет золотистым. Перевернуть пиццу и смазать верх оливковым маслом. Консервированные томаты размять вилкой до пюреобразного состояния, смешать с брынзой. Филе красной рыбы промыть, варить до готовности, нарезать небольшими кубиками. Сыр «Пармезан» натереть на терке. На основу для пиццы выложить томаты, смешанные с брынзой, рыбу и полить томатным соком, который остался от консервированных томатов. Сверху посыпать все тертым сыром.

Жарить пиццу на гриле до тех пор, пока сыр не начнет плавиться. Готовую пиццу сбрызнуть оливковым маслом.

ПИЦЦА РЫБНАЯ С ЛУКОМ

Ингредиенты

Для теста:

• мука — 500 г,
• кефир — 200 мл,
• соль.

Для начинки:

• томатная паста — 100 г,
• соленое филе красной рыбы — 250 г,
• консервированные мидии — 100 г,
• репчатый лук — 1 шт.,
• сыр — 200 г,
• петрушка — 1 пучок,
• перец, соль.

Способ приготовления

Смешать муку с кефиром, посолить. Тесто должно получиться по консистенции, как густая сметана. Выложить тесто на противень и разровнять мокрыми руками, придав ему форму круга.

Равномерно распределить томатную пасту. Выпекать лепешку в предварительно разогретой духовке при температуре 150 ˚С, пока края не зарумянятся.

Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами. Сыр натереть на крупной терке. Петрушку вымыть, обсушить, мелко нарубить. Мидии промыть, филе красной рыбы нарезать маленькими кусочками. На основу для пиццы выложить мидии, красную рыбу, лук и петрушку, посыпать сверху сыром, посолить и поперчить. Выпекать в разогретой до 220 ˚С духовке в течение 10 минут.

ПИЦЦА РЫБНАЯ ИЗ СЛОЕНОГО ТЕСТА

Ингредиенты

Для теста:

• мука — 200 г,
• сливочное масло — 100 г,
• яйцо — 2 шт.,
• молоко — 150 мл,
• маргарин для выпечки — 50 мл,
• соль.

Для начинки:

• сыр твердого сорта — 300 г,
• помидоры — 200 г,
• креветки — 200 г,
• соленое филе красной рыбы — 100 г,
• сливочное масло — 50 г,
• укроп — 1 пучок.

Способ приготовления

Муку смешать с маслом. Яйца взбить, добавить в молоко, посолить, размешать и влить к муке с маслом. Замесить тесто. Поставить его на несколько часов в холодильник. Затем тесто раскатать в тонкий пласт на противне, смазанном маргарином, аккуратно проткнуть вилкой в нескольких местах.

Сыр натереть на терке. Помидоры вымыть, нарезать кубиками. Креветки промыть, жарить в сливочном масле до готовности. Филе красной рыбы нарезать кусочками. Укроп вымыть, обсушить, мелко нарубить.

Слегка посыпать тесто тертым сыром. Выложить на тесто креветки, помидоры, филе рыбы. Посыпать рубленой зеленью и остатками тертого сыра. Выпекать в разогретой до 200 °С духовке в течение 20 минут.

ПИЦЦА С КРАСНОЙ РЫБОЙ И ПОМИДОРАМИ

Ингредиенты

Для теста:

• мука — 400 г,
• яйцо — 2 шт.,
• дрожжи — 20 г,
• теплое молоко — 250 мл,
• сливочное масло — 100 г,
• соль.

Для начинки:

• репчатый лук — 1 шт.,
• помидоры — 400 г,
• сыр твердого сорта — 400 г,
• филе красной рыбы — 100 г,
• сливочное масло — 70 г,
• шампиньоны — 100 г,
• соль.

Способ приготовления

На доску просеять горкой муку, в центре сделать лунку, влить в нее яйца, дрожжи, предварительно разбавленные теплым молоком, добавить сливочное масло, посолить. Замесить тесто. Сформовать шар, положить в миску, обсыпанную мукой, покрыть полотенцем, поставить в теплое место на 2 часа.

Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами. Помидоры вымыть, нарезать кубиками. Сыр натереть на терке. Филе красной рыбы промыть, отварить в подсоленной воде до готовности, остудить, крупно нарезать. Шампиньоны промыть, нарезать кубиками, обжарить на сливочном масле, добавив лук. На тесто выложить рыбу, помидоры, шампиньоны с луком. Посыпать все тертым сыром. Выпекать в разогретой до 150 ˚С духовке в течение 15 минут.

ПИЦЦА ОСТРАЯ С УГРЕМ

Ингредиенты

Для теста:

• мука — 400 г,
• дрожжи — 20 г,
• растительное масло — 2 ст. ложки,
• соль.

Для начинки:

• филе угря — 400 г,
• картофель — 300 г,
• болгарский сладкий перец — 1 шт.,
• чеснок — 1 зубчик,
• сыр с плесенью — 100 г,
• растительное масло — 10 мл,
• перец, соль.

Способ приготовления

Из муки, дрожжей, 150 мл воды, соли замесить дрожжевое тесто. Раскатать его в пласт толщиной 5 мм и выложить на противень. Противень смазать растительным маслом.

Филе угря промыть, нарезать кусочками. Картофель очистить, вымыть, нарезать ломтиками. Чеснок очистить, вымыть, измельчить в чеснокодавилке. Из растительного масла, чеснока, соли и перца сделать маринад и положить туда филе угря и картофель на 2 часа. Болгарский перец вымыть, удалить семена и плодоножку, нарезать кубиками. Сыр с плесенью мелко нарезать или натереть на терке. На тесто выложить болгарский перец, кусочки угря, картофель, сбрызнуть сверху маринадом и посыпать сыром.

Выпекать в разогретой до 200 ˚С духовке в течение 10 минут.

ПИЦЦА ПО-ЕГИПЕТСКИ

Ингредиенты

Для теста:

• мука — 400 г,
• дрожжи — 20 г,
• маргарин — 100 г,
• теплое молоко — 100 мл,
• соль.

Для начинки:

• помидоры — 600 г,
• креветки — 200 г,
• филе анчоуса — 100 г,
• репчатый лук — 1 шт.,
• консервированные маслины без косточек — 100 г,
• растительное масло — 50 мл,
• душица,
• базилик,
• майоран,
• по 5 г красного и черного молотого перца, соль.

Способ приготовления

Тщательно перемешать муку, маргарин, 100 мл воды и дрожжи, разведенные в молоке, соль, замесить тесто, поставить его в теплое место на 2 часа. Раскатать тесто, выложить его на сковороду.

Помидоры вымыть, нарезать кусочками. Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами. Каждую маслину разрезать на 2 части. Креветки и филе анчоусов промыть. Лук жарить в растительном масле до золотистого оттенка, добавить помидоры, посолить, поперчить, снять с огня, добавить специи. Положить на тесто креветки, филе анчоусов, маслины, лук и помидоры. Выпекать в разогретой до 150 ˚С духовке в течение 20 минут.

ПИЦЦА «КАРИБСКИЕ ОСТРОВА»

Ингредиенты

Для теста:

• мука — 300 г,
• дрожжи — 15 г,
• яйцо — 1 шт.,
• яичный желток — 1 шт.,
• свиной жир — 50 г,
• перец, соль.

Для начинки:

• помидоры — 500 г,
• чеснок — 1 зубчик,
• растительное масло — 4 ст. ложки,
• консервированные сардины — 150 г,
• филе хека — 150 г,
• базилик,
• перец, соль.

Способ приготовления

Из муки, дрожжей, 100 мл воды, яйца и соли замесить тесто. Поставить его в теплое место на 2 часа. Затем опять вымесить, добавляя свиной жир,

желток и перец. Раскатать тесто в лепешку.

Помидоры вымыть, ошпарить кипятком, удалить кожицу и размять вилкой. Чеснок очистить, вымыть, мелко нарезать. Сардины размять вилкой. Помидоры тушить в растительном масле с чесноком и базиликом до получения густой массы. Остудить, добавить измельченную рыбу из консервов. Перемешать, выложить на тесто. Филе хека промыть, отварить в подсоленной воде до готовности и нарезать полосками, выложить на тесто, посолить и поперчить. Выпекать в разогретой до 150 °С духовке в течение 20 минут.

ПИЦЦА «ЛАУРА»

Ингредиенты

Для теста:

• мука — 300 г,
• яйцо — 1 шт.,
• маргарин для выпечки — 200 г,
• сахар — 1 ч. ложка,
• соль.

Для начинки:

• очищенные креветки — 200 г,
• консервированные мидии — 100 г,
• сыр — 200 г,
• морковь — 100 г,
• сладкий болгарский перец — 2 шт.,
• помидоры — 200 г,
• оливки — 100 г,
• зелень укропа — 1 пучок,
• майонез — 100 г,
• оливковое масло — 60 мл,
• перец, соль.

Способ приготовления

Соединить муку, яйцо, 2 л воды, маргарин, сахар и соль, чтобы получилось пластичное тесто. Положить тесто в холодильник на 2 часа или в морозильную камеру на 10 минут. Раскатать его в тонкий круг. Креветки и мидии промыть, креветки жарить на 30 мл масла до готовности. Сыр натереть на терке. Морковь очистить, вымыть, натереть на терке. Болгарский перец вымыть, удалить семена и плодоножку, нарезать кубиками. Помидоры вымыть, нарезать кружочками. Укроп вымыть, обсушить, нарубить. Основу для пиццы смазать майонезом, сверху выложить слоями креветки, морковь, перец, мидии, помидоры, оливки, сыр, укроп, посолить и поперчить, сбрызнуть оставшимся оливковым маслом.

Выпекать в разогретой до 200 °С духовке в течение 15–20 минут.

ПИЦЦА С СЕЛЬДЬЮ И ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ

Ингредиенты

Для теста:

• готовая основа для пиццы.

Для начинки:

• консервированный зеленый горошек — 100 г,
• филе сельди — 200 г,
• картофель — 200 г,
• красный лук — 1 шт.,
• майонез — 100 г,
• оливковое масло — 80 мл,
• перец, соль.

Способ приготовления

Филе сельди нарезать кубиками, удалить кости. Картофель очистить, вымыть, нарезать тонкими кружочками. Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами. Жарить кружочки картофеля на 60 мл оливкового масла до готовности. Основу для пиццы смазать майонезом, сверху выложить кусочки сельди, зеленый горошек, картофель, лук, посолить и поперчить. Выпекать в разогретой до 150 ˚С духовке в течение 15 минут. Готовую пиццу сбрызнуть остатками оливкового масла.

Овощные и грибные пиццы

ПИЦЦА ОВОЩНАЯ СБОРНАЯ

Ингредиенты

Для теста:

• пшеничная мука — 300 г,
• порошкообразные дрожжи — 18 г,
• питьевая вода — 0,5 стакана,
• яйцо — 2 шт.,
• сливочное масло — 50 г,
• молоко — 0,2 стакана,
• соль на кончике ножа.

Для начинки:

• помидор — 1 шт.,
• маринованный помидор — 1 шт.,
• маринованный огурец — 1 шт.,
• маринованный перец — 1 шт.,
• маринованные морковки — 3 шт.,
• сливочное масло — 10 г, соль, специи.

Для соуса:

• майонез — 3 ст. ложки,
• небольшой помидор — 1 шт.,
• мелко нарубленная зелень сельдерея — 1 ст. ложка.

Способ приготовления

Воду смешать с подогретым молоком, всыпать дрожжи и размешать ложкой до полного растворения. Понемногу добавить муку, вбить яйца по одному, влить распущенное на водяной бане сливочное масло, посолить. Замесить однородное тесто, сформовать из него округлый ком, накрыть сверху салфеткой и оставить в теплом месте на 45 минут. Затем раскатать тонким слоем, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Нарезать свежие помидоры, огурцы и морковки дольками. Перец порезать узкими кусочками, маринованные помидоры — кружками. На тесто, смазанное сливочным маслом, выложить все приготовленные овощи. Посолить, добавить специи. Поднять края пиццы. Поставить в заранее разогретую духовку и запечь до готовности. Измельчить блендером помидор, добавить майонез и зелень, растереть ложкой до однородного состояния. Готовую пиццу нарезать порционными кусками, разложить по тарелкам, полить соусом и подавать на стол.

ПИЦЦА С МОРКОВЬЮ И ТВОРОГОМ

Ингредиенты

Для теста:

• пшеничная мука — 300 г,
• порошкообразные дрожжи — 18 г,
• питьевая вода — 0,5 стакана,
• яйцо — 2 шт.,
• сливочное масло — 50 г,
• молоко — 0,2 стакана,
• соль на кончике ножа.

Для начинки:

• сладкая морковь — 2 шт.,
• нежирный творог — 100 г,
• сахар — 50 г,
• сливочное масло — 10 г.

Способ приготовления

Воду смешать с подогретым молоком, всыпать дрожжи и размешать ложкой до полного растворения. Понемногу добавить муку, вбить яйца по одному, влить распущенное на водяной бане сливочное масло, посолить.

Замесить однородное тесто, сформовать из него округлый ком и оставить в теплом месте на 45 минут. Затем раскатать тонким слоем, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Натереть морковь на крупной терке, смешать с творогом и сахаром. На тесто, смазанное сливочным маслом, выложить творожно-морковную массу. Поднять края пиццы. Поставить в заранее разогретую духовку и запечь до готовности.

ПИЦЦА СЛАДКАЯ СО СВЕКЛОЙ, ЛУКОМ И МОРКОВЬЮ

Ингредиенты

Для теста:

• пшеничная мука — 300 г,
• кефир или нежирная простокваша — 1 стакан,
• яйцо — 1 шт.,
• порошкообразные дрожжи — 18 г,
• сливочный маргарин — 60 г,
• соль — 0,5 ч. ложки.

Для начинки:

• сладкая морковь — 1 шт.,
• красная свекла — 1 шт.,
• сливочное масло — 100 г,
• репчатый лук — 1 шт.,
• сахар — 50 г.

Способ приготовления

Охлажденный маргарин нарезать мелкими кубиками, смешать с кефиром (или простоквашей), яйцом и мукой, всыпать дрожжи, посолить, замесить однородное тесто и оставить в теплом месте на 30 минут. Затем раскатать из полученного теста лепешку, смазать ее с двух сторон оливковым маслом, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Нарезать овощи соломкой и потушить на сливочном масле. Заправить смесь сахаром и дать постоять. Выложить на тесто овощную смесь. Поднять края пиццы. Поставить в горячую духовку и запечь до готовности.

ПИЦЦА ОСТРАЯ СО СВЕКЛОЙ, ЛУКОМ И МОРКОВЬЮ

Ингредиенты

Для теста:

• пшеничная мука — 300 г,
• порошкообразные дрожжи — 18 г,
• питьевая вода — 0,2 стакана,
• яйцо — 2 шт.,
• сливочное масло — 50 г,
• молоко — 0,5 стакана,
• соль на кончике ножа.

Для начинки:

• морковь — 1 шт.,
• красная свекла — 1 шт.,
• сливочное масло — 100 г,
• репчатый лук — 1 шт.,
• соль, специи.

Способ приготовления

Подогретую воду смешать с теплым молоком, всыпать дрожжи, перемешать до однородного состояния. Понемногу добавить муку и распущенное на водяной бане сливочное масло, вбить яйца по одному, посолить и замесить однородное тесто. Накрыть его салфеткой и оставить в теплом месте до тех пор, пока полученная масса не увеличится примерно в два раза. Затем раскатать тесто в тонкую лепешку, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Нарезать овощи соломкой и потушить на сливочном масле. Заправить смесь специями и пряностями по вкусу, дать настояться. На тесто, смазанное сливочным маслом, выложить овощную смесь, посолить. Поднять края пиццы. Поставить в заранее разогретую духовку и запечь до готовности.

ПИЦЦА КАПУСТНАЯ

Ингредиенты

Для теста:

• пшеничная мука — 250 г,
• питьевая вода — 0,8 стакана,
• порошкообразные дрожжи — 18 г,
• рафинированное растительное масло — 4 ст. ложки,
• соль — 0,5 ч. ложки.

Для начинки:

• свежая капуста — 300 г,
• растительное масло — 50 г,
• сливочное масло — 10 г,
• соль, специи.

Способ приготовления

Дрожжи растворить в теплой воде, добавить соль, 1,5 ст. ложки муки, растереть ложкой до исчезновения комочков, оставить на 15–20 минут в теплом месте, добавить растительное масло и оставшуюся муку и замесить однородное тесто. Оставить его в теплом месте до тех пор, пока объем полученной массы не увеличится приблизительно в два раза. Затем раскатать тесто тонким слоем, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Нашинковать капусту соломкой и обжарить до полуготовности на растительном масле со специями. На тесто, смазанное сливочным маслом, выложить тушеную капусту, посолить. Поднять края пиццы.

Поставить в заранее разогретую духовку и запечь до готовности.

ПИЦЦА С ТУШЕНОЙ МОРКОВЬЮ

Ингредиенты

Для теста:

• пшеничная мука — 250 г,
• питьевая вода — 0,8 стакана,
• порошкообразные дрожжи — 18 г,
• растительное масло — 4 ст. ложки,
• соль — 0,5 ч. ложки.

Для начинки:

• сладкая морковь — 2 шт.,
• сливочное масло — 50 г,
• сахар — 30 г.

Способ приготовления

Дрожжи растворить в теплой воде, добавить соль, 1,5 ст. ложки муки, растереть ложкой до исчезновения комочков, оставить на 15–20 минут в теплом месте, добавить растительное масло и оставшуюся муку и замесить однородное тесто. Оставить его в теплом месте до тех пор, пока объем полученной массы не увеличится приблизительно в два раза. Затем раскатать тесто тонким слоем, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Нарезать морковь соломкой и потушить на сливочном масле. Когда она будет готова, посыпать сахаром, дать немного постоять и выложить на тесто, смазанное сливочным маслом. Поднять края пиццы. Поставить в заранее разогретую духовку и запечь до готовности.

ПИЦЦА С МАРИНОВАННОЙ КАПУСТОЙ

Ингредиенты

Для теста:

• пшеничная мука — 300 г,
• порошкообразные дрожжи — 18 г,
• питьевая вода — 0,2 стакана,
• яйцо — 2 шт.,
• сливочное масло — 50 г,
• молоко — 0,5 стакана,
• соль на кончике ножа.

Для начинки:

• маринованная или соленая капуста — 300 г,
• растительное масло — 50 г,
• сливочное масло — 10 г,
• соль, специи.

Способ приготовления

Подогретую воду смешать с теплым молоком, всыпать дрожжи, перемешать до однородного состояния. Понемногу добавить муку и распущенное на водяной бане сливочное масло, вбить яйца по одному, посолить и замесить однородное тесто. Накрыть его и оставить в теплом месте до тех пор, пока полученная масса не увеличится примерно в два раза. Затем раскатать тесто в тонкую лепешку, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Потушить капусту на растительном масле до полуготовности. На тесто, смазанное сливочным маслом, выложить тушеную капусту. Посолить, добавить специи. Поднять края пиццы. Поставить в заранее разогретую духовку и запечь до готовности.

ПИЦЦА С ЦВЕТНОЙ КАПУСТОЙ И КОЛБАСОЙ

Ингредиенты

Для теста:

• пшеничная мука — 250 г,
• питьевая вода — 0,8 стакана,
• порошкообразные дрожжи — 18 г,
• растительное масло — 4 ст. ложки,
• соль — 0,5 ч. ложки.

Для начинки:

• цветная капуста — 200 г,
• докторская колбаса — 200 г,
• сливочное масло — 10 г,
• соль, специи.

Для соуса:

• острый кетчуп — 0,5 стакана,
• свежие сливки повышенной жирности — 4 ст. ложки,
• мелко нарубленная зелень петрушки и укропа — 4 ст. ложки.

Способ приготовления

Дрожжи растворить в теплой воде, добавить соль, 1,5 ст. ложки муки, растереть ложкой до исчезновения комочков, оставить на 15–20 минут в теплом месте, добавить растительное масло и оставшуюся муку и замесить однородное тесто. Оставить его в теплом месте до тех пор, пока объем полученной массы не увеличится приблизительно в два раза. Затем раскатать тесто тонким слоем, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Разделить капусту на части, сварить их в подсоленной воде до полуготовности и выложить на тесто, смазанное маслом. Нарезать мелко колбасу и положить на цветную капусту. Посолить, добавить специи. Поднять края пиццы. Поставить в заранее разогретую духовку и запечь до готовности. Сливки смешать с кетчупом, добавить зелень и взбить миксером или венчиком до однородного состояния.

ПИЦЦА С КАПУСТОЙ ПОД ТОМАТНЫМ СОУСОМ

Ингредиенты

Для теста:

• пшеничная мука — 250 г,
• питьевая вода — 0,8 стакана,
• порошкообразные дрожжи — 18 г,
• растительное масло — 4 ст. ложки,
• соль — 0,5 ч. ложки.

Для начинки:

• белокочанная капуста — 200 г,
• сливочное масло — 10 г,
• томатный соус — 1 стакан,
• растительное масло — 50 г,
• соль, специи.

Для соуса:

• майонез — 0,7 стакана,
• острый кетчуп — 4 ст. ложки,
• измельченный зеленый лук — 1 ст. ложка,
• веточки свежей петрушки для украшения.

Способ приготовления

Дрожжи растворить в теплой воде, добавить соль, 1,5 ст. ложки муки, растереть ложкой до исчезновения комочков, оставить на 15–20 минут в теплом месте, добавить растительное масло и оставшуюся муку и замесить однородное тесто. Оставить его в теплом месте до тех пор, пока объем полученной массы не увеличится приблизительно в два раза. Затем раскатать тесто тонким слоем, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Нашинковать капусту соломкой, потушить на растительном масле со специями и выложить на тесто, смазанное сливочным маслом. Посолить, добавить специи. Поднять края пиццы. Залить томатным соусом. Поставить в заранее разогретую духовку и запечь до готовности. Майонез смешать с острым кетчупом, добавить зеленый лук и взбить миксером. Готовую пиццу полить соусом и подавать на стол.

ПИЦЦА С КАПУСТОЙ И КАБАЧКАМИ

Ингредиенты

Для теста:

• пшеничная мука — 300 г,
• кефир или нежирная простокваша — 1 стакан,
• яйцо — 1 шт.,
• порошкообразные дрожжи — 18 г,
• сливочный маргарин — 60 г,
• соль — 0,5 ч. ложки.

Для начинки:

• белокочанная капуста — 200 г,
• кабачки — 200 г,
• растительное масло — 100 г,
• соль, специи.

Для соуса:

• свежие сочные помидоры — 4 шт.,
• майонез — 2 ст. ложки,
• мелко нарубленная зелень укропа и петрушки — 3 ст. ложки,
• молотый черный перец на кончике ножа,
• сахар — 1 ч. ложка,
• соль — 0,5 ч. ложки.

Способ приготовления

Охлажденный маргарин нарезать мелкими кубиками, смешать с кефиром (или простоквашей), яйцом и мукой, всыпать дрожжи, посолить, замесить однородное тесто и оставить в теплом месте на 30 минут. Затем раскатать из полученного теста лепешку, смазать ее с двух сторон оливковым маслом, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Нашинковать капусту соломкой и потушить на растительном масле со специями. Нарезать кабачки маленькими кубиками и также потушить. Выложить на тесто приготовленные овощи, посолить. Поднять края пиццы. Поставить в горячую духовку и запечь до готовности. Помидоры мелко нарезать или протереть через сито, добавить майонез, соль, сахар и перец, взбить миксером до однородного состояния. Готовую пиццу полить соусом и подать на стол.

ПИЦЦА СО СЛАДКОЙ РЕПОЙ

Ингредиенты

Для теста:

• пшеничная мука — 300 г,
• порошкообразные дрожжи — 18 г,
• питьевая вода — 0,2 стакана,
• яйцо — 2 шт.,
• сливочное масло — 50 г,
• молоко — 0,5 стакана,
• соль на кончике ножа.

Для начинки:

• репа — 300 г,
• сахар- 50 г,
• растительное масло — 10 г.

Способ приготовления

Подогретую воду смешать с теплым молоком, всыпать дрожжи, перемешать до однородного состояния. Понемногу добавить муку и распущенное на водяной бане сливочное масло, вбить яйца по одному, посолить и замесить однородное тесто. Накрыть его льняной салфеткой и оставить в теплом месте до тех пор, пока полученная масса не увеличится примерно в два раза. Затем раскатать тесто в тонкую лепешку, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Репу отварить до полуготовности. Ложкой размять мякоть и смешать с сахаром. На тесто, смазанное маслом, выложить сладкую кашицу из репы. Поднять края пиццы. Поставить в заранее разогретую духовку и запечь до подрумянивания.

ПИЦЦА С ПИКАНТНЫМИ БАКЛАЖАНАМИ

Ингредиенты

Для теста:

• пшеничная мука — 300 г,
• порошкообразные дрожжи — 18 г,
• питьевая вода — 0,5 стакана,
• яйцо — 2 шт.,
• сливочное масло — 50 г,
• молоко — 0,2 стакана,
• соль на кончике ножа.

Для начинки:

• крупный баклажан — 1 шт.,
• острые красные перчики — 2 шт.,
• растительное масло — 50 г,
• сливочное масло — 10 г,
• соль, специи.

Для соуса:

• майонез- 0,7 стакана,
• острый кетчуп — 4 ст. ложки,
• измельченный зеленый лук — 1 ст. ложка,
• веточки свежей петрушки для украшения.

Способ приготовления

Воду смешать с подогретым молоком, всыпать дрожжи и размешать ложкой до полного растворения. Понемногу добавить муку, вбить яйца по одному, влить распущенное на водяной бане сливочное масло, посолить.

Замесить однородное тесто, сформовать из него округлый ком, накрыть сверху льняной салфеткой и оставить в теплом месте на 45 минут. Затем раскатать тонким слоем, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Нарезать баклажаны тонкими колечками, потушить на растительном масле до полуготовности и выложить на тесто, смазанное сливочным маслом. Разрезать перчики на небольшие кусочки и посыпать ими баклажанные колечки. Посолить, добавить специи. Поднять края пиццы. Поставить в заранее разогретую духовку и запечь до готовности. Майонез смешать с острым кетчупом, добавить зеленый лук и взбить миксером. Готовую пиццу полить соусом и подавать на стол.

ПИЦЦА КАПУСТНАЯ ПОД ЯИЧНОЙ ЗАЛИВКОЙ

Ингредиенты

Для теста:

• пшеничная мука — 300 г,
• дрожжи — 18 г,
• питьевая вода — 0,5 стакана,
• яйцо — 2 шт.,
• сливочное масло — 50 г,
• молоко — 0,2 стакана,
• соль на кончике ножа.

Для начинки:

• свежая капуста — 300 г,
• яйцо — 2 шт.,
• сливочное масло — 10 г,
• соль, специи.

Для соуса:

• кетчуп — 0,5 стакана,
• сливки повышенной жирности — 4 ст. ложки,
• мелко нарубленная зелень петрушки и укропа — 4 ст. ложки.

Способ приготовления

Воду смешать с подогретым молоком, всыпать дрожжи и размешать ложкой до полного растворения. Понемногу добавить муку, вбить яйца по одному, влить распущенное на водяной бане сливочное масло, посолить.

Замесить однородное тесто, сформовать из него округлый ком, накрыть сверху льняной салфеткой и оставить в теплом месте на 45 минут. Затем раскатать тонким слоем, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Нашинковать капусту соломкой и выложить на тесто, смазанное сливочным маслом. Добавить специи. Взбить яйца, посолить и залить ими пиццу. Поднять края теста. Поставить в заранее разогретую духовку и запечь до готовности. Сливки смешать с кетчупом, добавить зелень и взбить миксером или венчиком до однородного состояния. Готовую пиццу полить соусом и подавать на стол.

ПИЦЦА С ТЫКВОЙ И АПЕЛЬСИНОМ

Ингредиенты

Для теста:

• пшеничная мука — 300 г,
• дрожжи — 18 г,
• питьевая вода — 0,2 стакана,
• яйцо — 2 шт.,
• сливочное масло — 50 г,
• молоко — 0,5 стакана,
• соль на кончике ножа.

Для начинки:

• мякоть тыквы — 300 г,
• крупный апельсин — 1 шт.,
• сахар — 30 г,
• сливочное масло — 10 г.

Способ приготовления

Подогретую воду смешать с теплым молоком, всыпать дрожжи, перемешать до однородного состояния. Понемногу добавить муку и распущенное на водяной бане сливочное масло, вбить яйца по одному, посолить и замесить однородное тесто. Накрыть его льняной салфеткой и оставить в теплом месте до тех пор, пока полученная масса не увеличится примерно в два раза. Затем раскатать тесто в тонкую лепешку, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Пропустить мякоть тыквы через мясорубку, очистить апельсин от корочки и цедры, размять и добавить к прокрученной тыкве. Осторожно перемешать все с сахаром. На тесто, смазанное сливочным маслом, выложить смесь. Поднять края пиццы. Поставить в заранее разогретую духовку и запечь до готовности.

ПИЦЦА С БАКЛАЖАНАМИ И ПОМИДОРАМИ

Ингредиенты

Для теста:

• пшеничная мука — 300 г,
• дрожжи — 18 г,
• питьевая вода — 0,5 стакана,
• яйцо — 2 шт.,
• сливочное масло — 50 г,
• молоко — 0,2 стакана,
• соль на кончике ножа.

Для начинки:

• небольшие баклажаны — 2 шт.,
• свежие помидоры — 2 шт.,
• растительное масло — 50 г,
• сливочное масло — 10 г, соль, специи.

Для соуса:

• сметана — 4 ст. ложки,
• кетчуп чесночный — 5 ст. ложек,
• молотый черный перец — 0,5 ст. ложки,
• соль на кончике ножа.

Способ приготовления

Воду смешать с подогретым молоком, всыпать дрожжи и размешать ложкой до полного растворения. Понемногу добавить муку, вбить яйца по одному, влить распущенное на водяной бане сливочное масло, посолить. Замесить однородное тесто, сформовать из него округлый ком, накрыть сверху льняной салфеткой и оставить в теплом месте на 45 минут. Затем раскатать тонким слоем, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Нарезать баклажаны тонкими колечками и потушить на растительном масле со специями до полуготовности. Нарезать помидоры колечками. На тесто, смазанное сливочным маслом, выложить колечки баклажанов и помидоров, посолить. Поднять края пиццы. Поставить в заранее разогретую духовку и запечь до готовности. Сметану смешать с кетчупом, посолить, поперчить и взбить миксером. Готовую пиццу полить соусом и подавать на стол.

ПИЦЦА С СОЛЕНЫМИ БАКЛАЖАНАМИ И ВЕТЧИНОЙ

Ингредиенты

Для теста:

• пшеничная мука — 300 г,
• дрожжи — 18 г,
• питьевая вода — 0,2 стакана,
• яйцо — 2 шт.,
• сливочное масло — 50 г,
• молоко — 0,5 стакана,
• соль на кончике ножа.

Для начинки:

• небольшие баклажаны — 2 шт.,
• ветчина — 200 г,
• растительное масло — 120 г,
• столовый уксус — 20 г,
• сливочное масло — 10 г, соль, специи.

Для соуса:

• сметана — 4 ст. ложки,
• кетчуп чесночный — 5 ст. ложек,
• молотый черный перец — 0,5 ст. ложки,
• соль на кончике ножа.

Способ приготовления

Подогретую воду смешать с теплым молоком, всыпать дрожжи, перемешать до однородного состояния. Понемногу добавить муку и распущенное на водяной бане сливочное масло, вбить яйца по одному, посолить и замесить однородное тесто. Накрыть его льняной салфеткой и оставить в теплом месте до тех пор, пока полученная масса не увеличится примерно в два раза. Затем раскатать тесто в тонкую лепешку, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Нарезать баклажаны небольшими кубиками, слегка обжарить на растительном масле и залить смесью растительного масла и уксуса. Оставить на 3 часа. Нарезать ветчину тонкими ломтиками. На тесто, смазанное сливочным маслом, выложить кусочки баклажанов и ломтики ветчины.

Посолить, добавить специи. Поднять края пиццы. Поставить в заранее разогретую духовку и запечь до готовности. Сметану смешать с кетчупом, посолить, поперчить и взбить миксером. Готовую пиццу полить соусом и подавать на стол.

ПИЦЦА С КАБАЧКАМИ В СМЕТАНЕ

Ингредиенты

Для теста:

• пшеничная мука — 300 г,
• кефир или нежирная простокваша — 1 стакан,
• яйцо — 1 шт.,
• сливочный маргарин — 60 г,
• соль — 0,5 ч. ложки.

Для начинки:

• небольшие кабачки — 3 шт.,
• сметана — 120 г,
• растительное масло — 50 г,
• соль, специи.

Для соуса:

• томатная паста без ароматических добавок — 230 г,
• яблочный уксус — 2 ч. ложки,
• молотый черный перец — 0,5 ч. ложки,
• сахар — 1 ч. ложка,
• соль на кончике ножа.

Способ приготовления

Охлажденный маргарин нарезать мелкими кубиками, смешать с кефиром (или простоквашей), яйцом и мукой, всыпать дрожжи, посолить, замесить однородное тесто и оставить в теплом месте на 30 минут. Затем раскатать из полученного теста лепешку, смазать ее с двух сторон оливковым маслом, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Кабачки нарезать маленькими кубиками, обжарить на растительном масле и выложить на тесто. Посолить, добавить специи, залить сметаной. Поднять края пиццы. Поставить в горячую духовку и запечь до готовности.

Томатную пасту смешать с яблочным уксусом, добавить черный перец, сахар и соль, растереть ложкой до однородного состояния. Готовую пиццу полить соусом и подать на стол.

ПИЦЦА С КАРТОФЕЛЕМ И КАБАЧКАМИ

Ингредиенты

Для теста:

• пшеничная мука — 300 г,
• питьевая вода — 0,2 стакана,
• яйцо — 2 шт.,
• сливочное масло — 50 г,
• молоко — 0,5 стакана,
• соль на кончике ножа.

Для начинки:

• картофель — 2 шт.,
• небольшие кабачки — 2 шт.,
• пшеничная мука — 30 г,
• растительное масло — 100 г,
• сливочное масло — 10 г,
• соль, специи.

Для соуса:

• острый кетчуп — 0,5 стакана,
• сливки повышенной жирности — 4 ст. ложки,
• мелко нарубленная зелень петрушки и укропа — 4 ст. ложки.

Способ приготовления

Подогретую воду смешать с теплым молоком, всыпать дрожжи, перемешать до однородного состояния. Понемногу добавить муку и распущенное на водяной бане сливочное масло, вбить яйца по одному, посолить и замесить однородное тесто. Накрыть его льняной салфеткой и оставить в теплом месте до тех пор, пока полученная масса не увеличится примерно в два раза. Затем раскатать тесто в тонкую лепешку, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Нарезать картофель и кабачки мелкими кубиками, слегка обвалять в муке и тушить на растительном масле до полуготовности. На тесто, смазанное сливочным маслом, выложить подготовленные овощи. Посолить, добавить специи. Поднять края пиццы. Поставить в заранее разогретую духовку и запечь до готовности. Сливки смешать с кетчупом, добавить зелень и взбить миксером или венчиком до однородного состояния. Готовую пиццу полить соусом и подавать на стол.

ПИЦЦА СО СВЕЖИМИ ОГУРЦАМИ ПОД СМЕТАНОЙ

Ингредиенты

Для теста:

• пшеничная мука — 300 г,
• дрожжи — 18 г,
• питьевая вода — 0,5 стакана,
• яйцо — 2 шт.,
• сливочное масло — 50 г,
• молоко — 0,2 стакана,
• соль на кончике ножа.

Для начинки:

• свежие огурцы — 5 шт.,
• сметана — 250 мл,
• сливочное масло — 10 г,
• соль, специи,
• мелко нарубленная зелень укропа и петрушки.

Способ приготовления

Воду смешать с подогретым молоком, всыпать дрожжи и размешать ложкой до полного растворения. Понемногу добавить муку, вбить яйца по одному, влить распущенное на водяной бане сливочное масло, посолить.

Замесить однородное тесто, сформовать из него округлый ком, накрыть сверху льняной салфеткой и оставить в теплом месте на 45 минут. Затем раскатать тонким слоем, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Нарезать огурцы как можно более тонкими колечками, выложить на тесто, смазанное сливочным маслом. Посолить, добавить специи. Поднять края пиццы. Залить небольшим количеством сметаны. Поставить в заранее разогретую духовку и запечь до готовности. Готовую пиццу посыпать мелко нарубленной зеленью и подавать на стол.

ПИЦЦА С ТЫКВОЙ И КАРТОФЕЛЕМ ПОД МАЙОНЕЗОМ

Ингредиенты

Для теста:

• пшеничная мука — 300 г,
• кефир или нежирная простокваша — 1 стакан,
• яйцо — 1 шт.,
• порошкообразные дрожжи — 18 г,
• сливочный маргарин — 60 г,
• соль — 0,5 ч. ложки.

Для начинки:

• мякоть тыквы — 100 г,
• картофель — 2 шт.,
• майонез — 250 г,
• соль, специи,

Способ приготовления

Охлажденный маргарин нарезать мелкими кубиками, смешать с кефиром (или простоквашей), яйцом и мукой, всыпать дрожжи, посолить, замесить однородное тесто и оставить в теплом месте на 30 минут. Затем раскатать из полученного теста лепешку, смазать ее с двух сторон оливковым маслом, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Нарезать тыкву и картофель кубиками, припустить на пару до полуготовности и выложить на тесто. Посолить, добавить специи. Поднять края пиццы. Залить майонезом. Поставить в горячую духовку и запечь до готовности. Готовую пиццу нарезать порционными кусками, разложить по тарелкам, посыпать мелко нарубленной зеленью и подать на стол.

ПИЦЦА С ПОМИДОРАМИ, ПЕРЦЕМ И ЯЙЦАМИ ПОД МАЙОНЕЗОМ

Ингредиенты

Для теста:

• пшеничная мука — 300 г,
• дрожжи — 18 г,
• питьевая вода — 0,2 стакана,
• яйцо — 2 шт.,
• сливочное масло — 50 г,
• молоко — 0,5 стакана,
• соль на кончике ножа.

Для начинки:

• свежие помидоры — 2 шт.,
• сладкие болгарские перцы — 2 шт.,
• куриное яйцо — 3 шт.,
• майонез — 100 г,
• сливочное масло — 10 г,
• соль, перец,

Способ приготовления

Подогретую воду смешать с теплым молоком, всыпать дрожжи, перемешать до однородного состояния. Понемногу добавить муку и распущенное на водяной бане сливочное масло, вбить яйца по одному, посолить и замесить однородное тесто. Накрыть его льняной салфеткой и оставить в теплом месте до тех пор, пока полученная масса не увеличится примерно в два раза. Затем раскатать тесто в тонкую лепешку, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Нарезать помидоры и перцы тонкими дольками. Сварить яйца вкрутую и нарезать колечками. На тесто, смазанное сливочным маслом, выложить дольки овощей и кусочки яиц. Посолить, добавить специи. Залить пиццу майонезом. Поднять края теста. Поставить пиццу в заранее разогретую духовку и запечь до подрумянивания.

Готовую пиццу посыпать мелко нарубленной зеленью и подавать на стол.

ПИЦЦА С ТОМАТАМИ И ПИКАНТНЫМ РИСОМ

Ингредиенты

Для теста:

• пшеничная мука — 250 г,
• питьевая вода — 0,8 стакана,
• порошкообразные дрожжи — 18 г,
• растительное масло — 4 ст. ложки,
• соль — 0,5 ч. ложки.

Для начинки:

• рис — 200 г,
• свежие помидоры — 2 шт.,
• растительное масло — 50 г,
• сливочное масло — 10 г,
• соль, специи.

Для соуса:

• майонез — 0,7 стакана,
• измельченный зеленый лук — 1 ст. ложка,
• веточки петрушки для украшения.

Способ приготовления

Дрожжи растворить в теплой воде, добавить соль, 1,5 ст. ложки муки, растереть ложкой до исчезновения комочков, оставить на 15–20 минут в теплом месте, добавить растительное масло и оставшуюся муку и замесить однородное тесто. Оставить его в теплом месте до тех пор, пока объем полученной массы не увеличится приблизительно в два раза. Затем раскатать тесто тонким слоем, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Отварить рис в подсоленной воде, затем слегка поджарить в растительном масле со специями и выложить на смазанное сливочным маслом тесто. Помидоры нарезать кружочками и положить на рис. Посолить, поднять края пиццы. Поставить в заранее разогретую духовку и запечь до готовности.

Майонез смешать с острым кетчупом, добавить зеленый лук и взбить

ПИЦЦА С ТЫКВОЙ И ЯБЛОКАМИ

Ингредиенты

Для теста:

• пшеничная мука — 300 г,
• кефир или нежирная простокваша — 1 стакан,
• куриное яйцо — 1 шт.,
• порошкообразные дрожжи — 18 г,
• сливочный маргарин — 60 г,
• соль — 0,5 ч. ложки.

Для начинки:

• мякоть тыквы — 200 г,
• сладкие яблоки — 2 шт.,
• сахар — 3 ч. ложки

Способ приготовления

Охлажденный маргарин нарезать мелкими кубиками, смешать с кефиром (или простоквашей), яйцом и мукой, всыпать дрожжи, посолить, замесить однородное тесто и оставить в теплом месте на 30 минут. Затем раскатать из полученного теста лепешку, смазать ее с двух сторон оливковым маслом, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Тыкву пропустить через мясорубку, яблоки очистить от кожицы и сердцевинок и натереть на терке. Перемешать все с сахаром и выложить на тесто. Поднять края пиццы. Поставить в горячую духовку и запечь до готовности.

ПИЦЦА С ЧЕРНОСЛИВОМ И ЯБЛОКАМИ

Ингредиенты

Для теста:

• пшеничная мука — 300 г,
• порошкообразные дрожжи — 18 г,
• питьевая вода — 0,2 стакана,
• куриное яйцо — 2 шт.,
• сливочное масло — 50 г,
• цельное молоко — 0,5 стакана,
• соль на кончике ножа.

Для начинки:

• сладкие яблоки — 2 шт.,
• чернослив — 70 г,
• сахар — 50 г,
• сливочное масло — 10 г.

Способ приготовления

Подогретую воду смешать с теплым молоком, всыпать дрожжи, перемешать до однородного состояния. Понемногу добавить муку и распущенное на водяной бане сливочное масло, вбить яйца по одному, посолить и замесить однородное тесто. Накрыть его льняной салфеткой и оставить в теплом месте до тех пор, пока полученная масса не увеличится примерно в два раза. Затем раскатать тесто в тонкую лепешку, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Яблоки очистить от кожицы и сердцевинок, нарезать тонкими дольками и слегка присыпать сахаром. Измельчить чернослив и смешать с нарезанными яблоками. На тесто, смазанное сливочным маслом, выложить приготовленную смесь. Поднять края пиццы. Поставить в заранее разогретую духовку и запечь до готовности.

ПИЦЦА С ЦВЕТНОЙ КАПУСТОЙ

Ингредиенты

Для теста:

• пшеничная мука — 300 г,
• куриное яйцо — 2 шт.,
• деревенская сметана — 0,5 стакана,
• сахар — 1 ст. ложка,
• сливочное масло — 60 г,
• соль — 0,5 ч. ложки.

Для начинки:

• свежий творог средней жирности — 550 г,
• копченый бекон — 120 г,
• мелко нарубленная цветная капуста — 1 стакан,
• свежая морковь — 2 шт.,
• куриное яйцо — 2 шт.,
• некрупный репчатый лук — 1 шт.,
• молотый черный перец — 0,5 ч. ложки,
• соль на кончике ножа.

Для соуса:

• нежирная сметана — 3 ст. ложки,
• брусничный сок — 1 ч. ложка,
• молотый черный перец — 0,5 ч. ложки,
• соль — 0,5 ч. ложки.

Способ приготовления

Яйца взбить миксером, понемногу добавляя распущенное на водяной бане сливочное масло, сметану, муку, соль и сахар. Замесить однородное тесто, раскатать его в тонкий пласт и выложить на противень, заранее смазанный маслом.

Бекон нарезать тонкими полосками, выложить на тесто в виде решетки. Лук и морковь очистить, вымыть, обсушить салфеткой и пропустить через мясорубку или измельчить блендером. Добавить цветную капусту, перемешать. Полученную массу ровным слоем выложить поверх бекона, посолить, поперчить. Яйца взбить миксером, понемногу добавляя протертый через сито творог. Готовую смесь равномерно распределить по овощам. Поставить пиццу в горячую духовку и запекать до готовности.

Сметану взбить миксером, добавить ягодный сок, соль и перец. Готовую пиццу полить соусом и подать на стол.

ПИЦЦА «ОБЕДЕННАЯ»

Ингредиенты

Для теста:

• рассыпчатый картофель — 1 кг,
• крупный репчатый лук — 2 шт.,
• растительное масло — 3 ст. ложки,
• соль — 0,5 ч. ложки.

Для начинки:

• спелые крупные помидоры — 5 шт.,
• молодой кабачок — 1 шт.,
• колбаса «Салями» или «Сервелат» — 120 г,
• сыр «Российский» — 250 г.

Для соуса:

• острый кетчуп — 0,7 стакана,
• деревенская сметана — 4 ст. ложки,
• мелко нарубленная зелень укропа и петрушки — 2 ст. ложки.

Способ приготовления

Картофель очистить, натереть на крупной терке или измельчить блендером. Лук очистить, нарезать полукольцами, смешать с картофелем, добавить соль. В глубокую сковороду или жаровню влить масло, ровным слоем выложить готовое «тесто» и обжарить с двух сторон до подрумянивания. Полученную лепешку выложить на плоский противень, смазанный растительным маслом.

Кабачок очистить, нарезать тонкой соломкой. Помидоры вымыть, обсушить салфеткой и нарезать тонкими кружочками. Колбасу измельчить, смешать с кабачками и выложить на картофельный пласт, сверху равномерно распределить кружочки помидоров. Сыр натереть на крупной терке, посыпать им пиццу. Поставить блюдо в разогретую духовку и запекать до расплавления сыра.

Кетчуп соединить со сметаной, добавить зелень и взбить миксером до однородного состояния. Готовую пиццу полить соусом и подать на стол.

ПИЦЦА ИТАЛЬЯНСКАЯ КЛАССИЧЕСКАЯ

Ингредиенты

Для теста:

• пшеничная мука — 500 г,
• сливочное масло — 60 г,
• сырой желток куриного яйца — 3 шт.,
• соль на кончике ножа.

Для начинки:

• спелые помидоры — 350 г,
• сыр «Моцарелла» — 200 г,
• оливковое масло — 0,3 стакана,
• майоран — 0,5 ч. ложки.

Для соуса:

• мясной бульон — 4 ст. ложки,
• сваренное вкрутую куриное яйцо — 1 шт.,
• острый кетчуп — 2 ст. ложки,
• горчица — 1 ч. ложка.

Способ приготовления

Муку просеять через мелкое волосяное сито, добавить распущенное на водяной бане сливочное масло, вбить желтки по одному, посолить и замесить однородное тесто. Раскатать его тонким пластом, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Помидоры нарезать тонкими полукружиями, выложить на тесто. Посыпать их измельченным сыром и майораном, полить оливковым маслом.

Поставить пиццу в духовку и запекать до подрумянивания краев. Вареное яйцо измельчить блендером или протереть через сито, добавить горячий бульон, горчицу, кетчуп и взбить миксером до однородного состояния. Готовую пиццу нарезать порционными кусками, разложить по тарелкам, полить соусом и подать на стол.

ПИЦЦА «АВСТРИЙСКАЯ»

Ингредиенты

Для теста:

• пшеничная мука — 1 кг,
• сливочное масло — 200 г,
• сырой желток куриного яйца — 4 шт.,
• соль — 0,5 ч. ложки.

Для начинки:

• томатное пюре — 300 г,
• некрупный репчатый лук — 5 шт.,
• сыр «Моцарелла» — 200 г,
• оливковое масло — 4 ст. ложки,
• орегано — 0,5 ч. ложки,
• соль — 0,5 ч. ложки.

Для соуса:

• томатная паста без ароматических добавок — 200 г,
• яблочный уксус — 2 ч. ложки,
• молотый черный перец — 0,5 ч. ложки,
• сахар — 1 ч. ложка,
• соль на кончике ножа.

Способ приготовления

Масло растопить на водяной бане, добавить муку, яичные желтки, соль и замесить однородное тесто. Разделить полученную массу на четыре равные части, раскатать их тонким слоем. Выложить лепешки на смазанный маслом противень.

Лук очистить, нарезать тонкими кольцами, сыр натереть на крупной терке или измельчить блендером. Ровным слоем нанести на тесто томатное пюре, смешанное с орегано, посыпать луком и сыром, посолить, полить оливковым маслом. Поставить пиццы в разогретую духовку, запечь до готовности.

Томатную пасту смешать с яблочным уксусом, добавить черный перец, сахар и соль, растереть ложкой до однородного состояния. Выложить готовые пиццы на большое керамическое блюдо, полить соусом и подать на стол.

ПИЦЦА СО СВЕЖИМ БАЗИЛИКОМ

Ингредиенты

Для теста:

• пшеничная мука — 250 г,
• порошкообразные дрожжи — 18 г,
• питьевая вода — 0,5 стакана,
• куриное яйцо — 2 шт.,
• сливочное масло — 45 г,
• молоко — 0,2 стакана,
• соль на кончике ножа.

Для начинки:

• спелые помидоры — 450 г,
• сыр «Пармезан» — 320 г,
• оливковое масло — 4 ст. ложки,
• сыр «Моцарелла» — 120 г,
• свежий фиолетовый базилик — 10–15 листочков,
• молотый черный перец — 0,5 ч. ложки,
• соль — 0,5 ч. ложки.

Для соуса:

• кетчуп «Сладкий» или «Пикантный».

Способ приготовления:

Подогретое молоко смешать с теплой водой, всыпать дрожжи, размешать до полного растворения. Понемногу добавить муку, вбить яйца по одному, влить тонкой струйкой распущенное на водяной бане масло, посолить и замесить однородное тесто.

Сформовать из него округлый ком, накрыть хлопчатобумажной тканью и

оставить в теплом месте на 45 минут. Затем раскатать тонким пластом, выложить на смазанный маслом противень, сделать по краям невысокие бортики.

Листья фиолетового базилика вымыть проточной водой, обсушить салфеткой и обжарить в масле до размягчения. Помидоры вымыть, ошпарить кипятком, снять кожицу, мякоть измельчить блендером и равномерно распределить по поверхности теста. Посыпать мелко нарубленным сыром «Моцарелла» и тертым сыром «Пармезан», поперчить, посолить, полить оливковым маслом, оставшимся после обжаривания базилика. Накрыть пиццу пищевой фольгой, оставить на 15 минут в теплом месте. Затем поместить противень в горячую духовку на 20–25 минут. Достать пиццу, снять фольгу, украсить листьями базилика, снова поставить ее в духовку и запечь до готовности.

Горячую пиццу полить кетчупом и подать на стол.

ПИЦЦА «ВИТАМИННАЯ»

Ингредиенты

Для теста:

• пшеничная мука — 550 г,
• сахар — 2 ст. ложки,
• питьевая вода — 1 стакан,
• сливочное масло — 2 ст. ложки,
• кетчуп «Чили» — 3 ст. ложки,
• порошкообразные дрожжи — 15 г,
• соль — 0,5 ч. ложки.

Для начинки:

• красный сладкий перец — 1 шт.,
• зеленый сладкий перец — 1 шт.,
• помидоры средней величины — 3 шт.,
• тертый сыр — 3 ст. ложки,
• чеснок — 2 зубчика,
• растительное масло — 1 ст. ложка,
• мелко нарубленная зелень петрушки, сельдерея и кинзы — 1 ст. ложка,
• соль на кончике ножа.

Для соуса:

• некрупный репчатый лук — 2 шт.,
• чеснок — 1 зубчик,
• сваренное вкрутую куриное яйцо — 1 шт.,
• сметана — 1 ст. ложка,
• томатная паста — 3 ст. ложки,
• молотый черный перец — 0,5 ч. ложки,
• соль — 0,5 ч. ложки.

Способ приготовления:

Сахар растворить в теплой воде, добавить дрожжи и перемешать. Оставить на 35 минут в теплом месте. В отдельной емкости смешать распущенное на водяной бане сливочное масло и кетчуп, посолить, понемногу добавить муку и дрожжевую массу, замесить однородное тесто. Сформовать из него округлый ком, накрыть его льняным полотенцем и оставить на 30 минут в тепле. Затем разрезать на 5 равных частей, раскатать каждый кусок тонким пластом и выложить на смазанный маслом противень.

Сладкий перец вымыть, обсушить салфеткой, срезать плодоножку и удалить семена. Нарезать мякоть тонкой соломкой или кубиками. Помидоры помыть, нарезать полукружиями, чеснок очистить и пропустить через чеснокодавилку. Выложить

на тесто сначала сладкий перец, затем помидоры и чеснок, посолить, полить растительным маслом и посыпать зеленью и тертым сыром. Выровнять поверхность, поставить пиццу в горячую духовку и запекать до подрумянивания. Лук очистить, измельчить блендером или пропустить через мясорубку, добавить пропущенный через чеснокодавилку чеснок, протертое через сито вареное яйцо, сметану и томатную пасту, посолить, поперчить и взбить миксером до однородного состояния. Готовую пиццу полить соусом и подать на стол.

ПИЦЦА С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ И ГРИБАМИ

Ингредиенты

Для теста:

• пшеничная мука — 600 г,
• песок — 2 ст. ложки,
• питьевая вода — 1 стакан,
• сливочное масло — 1 ст. ложка,
• кетчуп — 4 ст. ложки,
• порошкообразные дрожжи — 18 г,
• соль — 0,5 ч. ложки.

Для начинки:

• майонез — 3 ст. ложки,
• копченые сардельки — 4 шт.,
• консервированный зеленый горошек — 3 ст. ложки,
• помидоры — 2 шт.,
• красный сладкий перец — 1 шт.,
• мелко нарубленная зелень сельдерея — 1 ст. ложка,
• тертый сыр «Пармезан» — 5 ст. ложек,
• нарезанные маринованные шампиньоны — 2 ст. ложки,
• молотый черный перец — 0,5 ч. ложки,
• соль на кончике ножа.

Для соуса:

• нежирная сметана — 3 ст. ложки,
• острый томатный соус — 0,7 стакана,
• лимон — 5 кружочков.

Способ приготовления

Дрожжи растворить в теплой воде, добавить сахар, перемешать и оставить на 35 минут в теплом месте. В отдельной емкости смешать кетчуп, распущенное на водяной бане сливочное масло и соль, добавить дрожжевую массу и муку, замесить однородное крутое тесто. Сформовать из него округлый ком, накрыть его льняным полотенцем и оставить в тепле на 45 минут. Затем разрезать на пять равных частей, раскатать каждый кусок в тонкий пласт и выложить на смазанный маслом противень. Поставить в духовку, выпекать при средней температуре в течение 3 минут, достать и остудить.

Сладкий перец вымыть, обсушить, срезать плодоножку, удалить семена и нашинковать мякоть тонкой соломкой. Смазать коржи майонезом, выложить сначала сладкий перец, затем

измельченные блендером помидоры, грибы, нарезанные кружочками сардельки и зеленый горошек. Посолить, поперчить, посыпать тертым сыром и сельдереем и запечь до готовности.

Сметану смешать с томатным соусом (можно взбить миксером до однородного состояния). Полить пиццы соусом, украсить кружочками лимона и подать на стол.

ПИЦЦА «ФАНАГОРИЙСКАЯ»

Ингредиенты

Для теста:

• пшеничная мука — 550 г,
• сахар — 1 ст. ложка,
• питьевая вода — 0,8 стакана,
• сливочный маргарин — 40 г,
• кетчуп «Чили» — 4 ст. ложки,
• порошкообразные дрожжи — 15 г,
• соль на кончике ножа.

Для начинки:

• некрупные помидоры — 5 шт.,
• баклажан — 1 шт.,
• патиссон средней величины — 1 шт.,
• горький перец — 1 шт.,
• тертый легко плавящийся сыр — 200 г,
• растительное масло — 5 ст. ложек,
• листья зеленого базилика — 12 шт.,
• соль — 0,5 ч. ложки.

Для соуса:

• копченый сыр — 50 г,
• сметана — 4 ст. ложки,
• сваренное вкрутую куриное яйцо — 1 шт.,
• молотый черный перец — 0,5 ч. ложки,
• соль на кончике ножа.

Способ приготовления

Дрожжи растворить в теплой воде, добавить сахар, перемешать до однородного состояния и оставить в теплом месте на 25 минут. В отдельной емкости соединить кетчуп, распущенный на водяной бане маргарин и соль, добавить дрожжевую массу, понемногу всыпать муку и замесить однородное тесто. Накрыть его полотенцем и оставить в тепле до тех пор, пока объем полученной смеси не увеличится примерно в два раза. Затем раскатать тесто тонким пластом, выложить на смазанный маслом противень и сделать небольшие бортики по краям.

Патиссон и баклажан вымыть, очистить и нарезать очень мелкими кубиками или соломкой. Посолить, оставить на 25 минут, слить образовавшийся сок, мякоть обжарить на растительном масле до готовности. Помидоры ошпарить кипятком, снять кожицу, мякоть мелко нарезать или протереть

через сито. Горький перец измельчить, соединить с помидорами.

Выложить на тесто сначала помидорную массу, затем ровным слоем распределить кусочки баклажана и патиссона, украсить листочками базилика, полить растительным маслом, посолить и посыпать тертым сыром. Поставить пиццу в духовку и запекать до подрумянивания краев.

Копченый сыр измельчить блендером или натереть на мелкой терке, яйцо протереть через сито. Соединить сыр и яйцо со сметаной, добавить черный перец и соль, взбить миксером до однородного состояния. Пиццу выложить на большое фарфоровое блюдо, полить соусом и подать на стол.

ПИЦЦА СО ШПРОТАМИ И ПОМИДОРАМИ

Ингредиенты

Для теста:

• пшеничная мука — 200 г,
• цельное молоко — 0,3 стакана,
• сливочное масло — 40 г,
• порошкообразные дрожжи — 15 г,
• соль на кончике ножа.

Для начинки:

• шпроты средней величины — 12 шт.,
• помидоры — 3 шт.,
• растительное масло — 50 г,
• некрупный репчатый лук — 1 шт.,
• тертый сыр — 100 г,
• молотый черный перец — 0,5 ч. ложки.

Для соуса:

• готовый кетчуп «Чили».

Способ приготовления

Дрожжи растворить в молоке, добавить распущенное на водяной бане сливочное масло, всыпать муку, соль и замесить однородное тесто. Сформовать из него округлый ком, слегка отбить руками, накрыть сверху льняным полотенцем и оставить на 2 часа. Снова вымесить, раскатать в тонкий пласт и выложить на смазанный маслом противень. Оставить на 30 минут.

Лук очистить, очень мелко нарезать, обжарить в растительном масле до золотистого цвета. Помидоры ошпарить кипятком, очистить, мякоть размять вилкой или измельчить блендером. Выложить на тесто сначала слой лука, затем помидорную массу, поперчить, украсить пиццу шпротами, посыпать тертым сыром и запечь в разогретой духовке до готовности. Нарезать

ПИЦЦА «ГЛАЗУНЬЯ»

Ингредиенты

Для теста:

• цельное молоко — 0,5 стакана,
• порошкообразные дрожжи — 15 г,
• куриное яйцо — 1 шт.,
• растительное масло — 3 ст. ложки,
• пшеничная мука — 250 г,
• соль на кончике ножа.

Для начинки:

• некрупный репчатый лук — 4 шт.,
• сладкий перец — 1 шт.,
• сливочное масло — 60 г,
• куриное яйцо — 3 шт.,
• острый твердый сыр — 100 г,
• сметана — 100 г,
• консервированные зеленые оливки — 7 шт.,
• молотый черный перец — 0,5 ч. ложки,
• соль — 0,5 ч. ложки.

Для соуса:

• майонез- 0,7 стакана,
• острый кетчуп — 4 ст. ложки,
• измельченный зеленый лук — 1 ст. ложка,
• веточки свежей петрушки для украшения.

Способ приготовления

Дрожжи растворить в теплом молоке, добавить 1,5 ст. ложки муки, растереть образовавшиеся комочки и оставить на 30 минут в теплом месте.

Влить тонкой струйкой растительное масло, добавить сырое яйцо, всыпать оставшуюся муку, посолить и замесить однородное тесто. Сформовать из него округлый ком, накрыть льняной салфеткой и оставить в тепле на 45 минут. Затем раскатать тонким пластом, выложить на противень, смазанный маслом, и дать подойти. Лук очистить, мелко нарезать, обжарить на сливочном масле до золотистого цвета, выложить ровным слоем на тесто и полить оставшимся маслом. Сверху осторожно вылить яйца, стараясь не повредить желтки. Сметану смешать с перцем и солью, добавить тертый сыр, взбить миксером до однородного состояния. Полученную массу осторожно выложить вокруг желтков. Украсить пиццу оливками, сладким перцем, нарезанным полукольцами, поместить в разогретую духовку и запечь до

готовности.

Майонез смешать с острым кетчупом, добавить зеленый лук и взбить миксером. Нарезать пиццу порционными кусками, полить соусом, украсить веточками свежей зелени и подать на стол.

ПИЦЦА «ПРАЗДНИЧНАЯ»

Ингредиенты

Для теста:

• пшеничная мука — 550 г,
• сахар — 2 ст. ложки,
• питьевая вода — 0,8 стакана,
• сливочное масло — 2 ст. ложки,
• кетчуп «Чили» — 4 ст. ложки,
• порошкообразные дрожжи — 18 г,
• соль — 0,5 ч. ложки.

Для начинки:

• готовая морковь по-корейски — 250 г,
• сочное яблоко — 1 шт.,
• красный сладкий перец — 2 шт.,
• некрупные спелые помидоры — 4 шт.,
• тертый сыр «Тильзитер» — 200 г,
• чеснок — 3 зубчика,
• растительное масло — 2 ст. ложки,
• мелко нарубленная зелень укропа, петрушки и кинзы — 3 ст. ложки,
• соль — 0,5 ч. ложки.

Для соуса:

• репчатый лук — 1 шт.,
• чеснок — 1 зубчик,
• куриное яйцо — 1 шт.,
• нежирная сметана — 2 ст. ложки,
• томатная паста — 2 ст. ложки,
• молотый черный перец — 0,5 ч. ложки,
• соль на кончике ножа.

Способ приготовления

Дрожжи растворить в теплой воде, добавить сахар и 1,5 ст. ложки муки, растереть образовавшиеся комочки, оставить на 35 минут в теплом месте. В отдельной емкости соединить распущенное на водяной бане сливочное масло и кетчуп, посолить, добавить дрожжевую массу и всыпать небольшими порциями муку. Замесить однородное тесто, накрыть полотняной салфеткой и оставить в тепле на 45 минут, затем разделить на пять равных частей и раскатать их. Положить лепешки на смазанный маслом противень, дать подойти.

Яблоко вымыть, очистить, удалить сердцевину, нарезать мякоть мелкими кубиками или соломкой. Сладкий перец помыть,

срезать плодоножку, удалить семена, нарезать тонкими поперечными полосками. Помидоры нарезать кружочками или полукружиями, чеснок пропустить через чеснокодавилку. Смазать тесто растительным маслом, выложить сначала сладкий перец, затем помидоры, морковь, чеснок и яблоко, посолить, посыпать зеленью и тертым сыром, выровнять поверхность и поставить пиццу в разогретую духовку. Запекать до подрумянивания краев. Лук очистить, нарезать мелкими кусочками, смешать с пропущенным через чеснокодавилку чесноком, добавить сваренное вкрутую и протертое через сито яйцо, положить сметану и томатную пасту, посолить, поперчить и взбить миксером до однородного состояния. Готовую пиццу нарезать порционными кусками, разложить по тарелкам, полить соусом и подать на стол.

ПИЦЦА «САМУРАЙ»

Ингредиенты

Для теста:

• пшеничная мука — 500 г,
• порошкообразные дрожжи — 25 г,
• растительное масло — 4 ст. ложки,
• питьевая вода — 0,6 стакана,
• соль на кончике ножа.

Для начинки:

• охлажденный вареный рис — 2 стакана,
• мякоть тыквы — 350 г,
• нежирная сметана — 4 ст. ложки,
• оливковое масло — 3 ст. ложки,
• некрупный репчатый лук — 5 шт.,
• копченое филе индейки или курицы — 350 г,
• тертый сыр — 300 г,
• молотый черный перец — 0,5 ч. ложки,
• соль — 0,5 ч. ложки.

Для соуса:

• кетчуп «Чили» — 0,5 стакана,
• малиновый сироп — 1 ч. ложка,
• жирные свежие сливки — 4 ст. ложки,
• мелко нарубленная зелень петрушки и сельдерея — 3 ст. ложки.

Способ приготовления

Всыпать дрожжи в подогретую воду, размешать, понемногу добавить растительное масло, муку и соль. Замесить однородное тесто, накрыть его сверху льняным полотенцем и оставить в теплом месте на 30–40 минут.

Затем раскатать тонким пластом, выложить на смазанный маслом противень, разровнять и сделать бортики по краям.

Тыквенную мякоть очень мелко нарубить, отварить на пару до готовности и остудить. Мясо птицы нашинковать тонкой соломкой, лук очистить и измельчить блендером. Обжарить мясо и лук на оливковом масле до золотистого цвета, смешать со сметаной и выложить ровным слоем на тесто. Выложить на тесто, равномерно распределив, рис, посолить, поперчить, накрыть тыквенной массой и посыпать тертым сыром. Поставить пиццу в разогретую духовку и запекать до подрумянивания.

Кетчуп смешать со сливками, добавить малиновый сироп и взбить миксером до однородного состояния. Нарезать пиццу

порционными кусками, разложить по тарелкам, полить соусом, посыпать свежей зеленью и подать на стол.

ПИЦЦА «ОБЪЕДЕНИЕ»

Ингредиенты

Для теста:

• рассыпчатый картофель — 1,9 кг,
• куриное яйцо — 3 шт.,
• крупный репчатый лук — 1 шт.,
• рафинированное растительное масло — 4 ст. ложки,
• молотый черный перец — 1 ч. ложка,
• соль — 1 ч. ложка.

Для начинки:

• куриное яйцо — 3 шт.,
• помидоры — 5 шт.,
• нежирная свиная ветчина — 150 г,
• сыр — 250 г.

Для соуса:

• кетчуп «Чили» — 0,6 стакана,
• сметана — 3 ст. ложки,
• мелко нарезанная зелень укропа и петрушки — 2 ст. ложки.

Способ приготовления

Картофель очистить, пропустить через мясорубку или измельчить блендером. Лук очистить, мелко нарезать, смешать с картофелем, добавить яйца, поперчить, посолить и перемешать или взбить миксером до однородного состояния. В чугунную сковороду с высокими краями влить растительное масло, выложить ровным слоем «тесто» и обжарить с двух сторон. Готовую лепешку поместить на смазанный маслом противень.

Ветчину нарезать треугольничками, помидоры вымыть, обсушить салфеткой и измельчить. Выложить на картофель сначала ветчину, затем помидоры. Яйца сварить вкрутую, нарезать кружочками и украсить пиццу. Посыпать ее тертым сыром, поставить в духовку и запечь до готовности.

Кетчуп соединить со сметаной, добавить зелень и растереть ложкой до однородного состояния. Выложить горячую пиццу на блюдо, полить соусом и подать на стол.

ПИЦЦА «СВЕКОЛЬНАЯ ЗАКУСКА»

Ингредиенты

Для теста:

• пшеничная мука — 350 г,
• питьевая вода — 0,7 стакана,
• порошкообразные дрожжи — 15 г,
• соль на кончике ножа.

Для начинки:

• некрупные помидоры — 3 шт.,
• редис — 4 шт.,
• молодая свекла — 1 шт.,
• картофель средней величины — 2 шт.,
• шампиньоны — 5 шт.,
• чеснок — 4 зубчика,
• мелко нарубленная зелень укропа и петрушки — 2 ст. ложки,
• тертый сыр — 150 г,
• растительное масло — 4 ст. ложки,
• соль — 0,5 ч. ложки.

Для соуса:

• майонез — 0,5 стакана,
• тертый сыр — 120 г,
• куриное яйцо — 1 шт.,
• молотый красный перец — 0,5 ч. ложки,
• молотый черный перец — 0,5 ч. ложки,
• соль — 0,5 ч. ложки.

Способ приготовления

В теплую воду всыпать дрожжи, размешать, добавить муку, посолить и замесить однородное тесто. Сформовать из него округлый ком, отбить руками, надрезать крест-накрест, накрыть полотняной салфеткой и оставить на 2 часа в теплом месте. Подошедшее тесто снова вымесить, раскатать в тонкий пласт и выложить на смазанный маслом противень.

Свеклу отварить, очистить и нарезать очень тонкой соломкой. Картофель очистить, измельчить блендером, выложить в дуршлаг и дать стечь соку. Помидоры вымыть проточной водой, ошпарить кипятком, снять кожицу, мякоть протереть через сито и посолить. Смешать с картофелем, выложить ровным слоем на тесто. Поставить противень в горячую духовку на 7 минут, затем достать пиццу и остудить.

Чеснок пропустить через чеснокодавилку, смешать со

свеклой, обжарить в растительном масле до золотистого цвета, полученную массу выложить на картофельно-томатную смесь, полить оставшимся маслом.

Грибы нарезать, отварить на пару до готовности, выложить ровным слоем поверх свеклы, посолить. Украсить пиццу тонкими кружочками редиса, посыпать зеленью и тертым сыром, поставить в духовку и запечь до готовности. Сырое яйцо взбить миксером, добавить майонез, тертый сыр, перец и соль, растереть ложкой до однородного состояния. Готовую пиццу полить соусом и подать на стол.

ПИЦЦА КАРТОФЕЛЬНАЯ С СЫРОМ

Ингредиенты

Для теста:

• цельное молоко — 0,6 стакана,
• пшеничная мука — 230 г,
• порошкообразные дрожжи — 18 г,
• растительное масло — 2 ст. ложки,
• соль на кончике ножа.

Для начинки:

• картофель — 3 шт.,
• сливочный сыр — 100 г,
• сливочное масло — 10 г,
• соль, специи.

Для соуса:

• свежие сочные помидоры — 4 шт.,
• майонез — 2 ст. ложки,
• мелко нарубленная зелень укропа и петрушки — 3 ст. ложки,
• молотый черный перец на кончике ножа,
• сахар — 1 ч. ложка,
• соль — 0,5 ч. ложки.

Способ приготовления

Дрожжи растворить в теплом молоке, понемногу добавить растительное масло и муку, посолить и замесить однородное тесто. Сформовать из него округлый ком, накрыть льняным полотенцем и оставить в теплом месте на 45 минут. Затем раскатать тонким слоем и выложить на смазанный маслом противень. Картофель отварить до готовности со специями и нарезать тонкими кружочками. Натереть сыр на крупной терке. На смазанное сливочным маслом тесто выложить начинку, посолить. Поднять края пиццы. Поставить в заранее разогретую духовку и запечь до подрумянивания. Помидоры мелко нарезать или протереть через сито, добавить майонез, соль, сахар и перец, взбить миксером до однородного состояния. Готовую пиццу нарезать порционными кусками, разложить по тарелкам, полить соусом и подавать на стол.

ПИЦЦА С ПЕРЦЕМ, БАКЛАЖАНАМИ И СЫРОМ

Ингредиенты

Для теста:

• пшеничная мука — 750 г,
• теплая питьевая вода — 1 стакан,
• сахар — 10 г,
• дрожжи — 10 г,
• сливочное масло — 90 г, соль.

Для начинки:

• болгарский перец — 3 шт.,
• баклажаны — 2 шт.,
• свежие помидоры — 4 шт.,
• репчатый лук — 2 шт.,
• сыр — 150 г.

Способ приготовления

Растворить в теплой воде сахар. Добавить дрожжи и дать постоять 15 минут, после этого положить сливочное масло. В растворившиеся дрожжи добавить муку и соль. Замесить некрутое тесто. Выложить тесто в смазанную маслом посуду и дать постоять 10 минут. Затем раскатать пласт размером 25 х 25 см и дать подняться в течение 20 минут. Выложить раскатанное тесто в форму для пиццы, кончиками пальцев вытянуть края. Кружочки баклажанов слегка обжарить и выложить на тесто. Перец вместе с луком мелко порезать и посыпать ими баклажаны. Ломтики сыра положить на перец с луком. Весь верх закрыть дольками помидоров. Поставить в заранее разогретую духовку и запечь до подрумянивания. Готовую пиццу нарезать порционными кусками, разложить по тарелкам и подавать на стол.

ПИЦЦА «АССОРТИ»

Ингредиенты

Для теста:

• пшеничная мука — 1,2 кг,
• дрожжи — 50 г,
• куриное яйцо — 3 шт.,
• питьевая вода — 1,5 стакана,
• растительное масло — 40 г,
• сахар — 15 г, соль.

Для начинки:

• рис — 120 г,
• маринованные огурцы — 3 шт.,
• болгарский перец — 4 шт.,
• крупные помидоры — 4 шт.,
• баклажан — 1 шт.,
• плавленый сыр — 100 г,
• морковь — 1 шт.,
• репчатый лук — 2 шт.,
• маленький вилок цветной капусты — 1 шт.,
• растительное масло — 40 г,
• сваренные вкрутую яйца — 3 шт.,
• майонез,
• соль, перец, специи, зеленый лук, петрушка, салат и укроп.

Способ приготовления

Распустить дрожжи в теплой воде и поставить ненадолго в теплое место. Вбить в миску 2 яйца и еще один аккуратно отделенный белок, добавить сахар. После этого всыпать муку, размешать и хорошо размять тесто, влить половину растительного масла, указанного в рецепте. Оставить тесто в теплом месте на 30 минут и дать ему подойти. Раскатать его на столе в большой круг диаметром 20–25 см. Смазать противень оставшимся растительным маслом, выложить на него раскатанное тесто и поставить в теплое место.

Для начинки отварить рис до полуготовности и откинуть на дуршлаг, подсушить и выложить в большую сковородку. Добавить туда же нарезанные кубиками маринованные огурцы, сладкий перец и баклажан, предварительно выдержанный в подсоленной воде для удаления горечи. Сюда же натереть на мелкой терке морковь и мелко порезать репчатый лук. Спассеровать эту начинку на растительном масле до полной готовности, всыпать любые специи, посолить и поперчить. Остудить и выложить на

половину раскатанного теста.

Для другой половины пиццы потушить цветную капусту, нарезанную на небольшие кубики, на растительном масле до полуготовности. Сюда же нарезать кубиками помидоры и вареные яйца, мелко порубить зеленый лук, петрушку и укроп. Посолить, поперчить и добавить специи, все перемешать. Дать этой начинке остыть и выложить на вторую половину пиццы.

Поверх первой половины пиццы равномерно натереть плавленый сыр, а вторую половину обильно смазать майонезом. После этого фигурно зажать края пиццы и смазать их яичным желтком. Поставить пиццу в заранее разогретую духовку и запечь до готовности.

ПИЦЦА «ГЛАЗ ДРАКОНА»

Ингредиенты

Для теста:

• пшеничная мука — 200 г,
• куриное яйцо — 1 шт.,
• молоко — 1 стакан,
• сахар — 90 г, соль.

Для начинки:

• куриное яйцо — 5–6 шт.,
• редис — 2 шт.,
• морковь — 4 шт.,
• свежие помидоры — 5 шт.,
• свежие огурцы — 3 шт.,
• кочан капусты — 1 шт.,
• сыр — 150 г,
• виноград — 2 стакана,
• красная смородина — 1 стакан.

Способ приготовления

Муку просеять горкой на стол, сделать в центре углубление, влить туда теплое молоко, вбить яйцо, положить соль и сахар. Тщательно перемешать тесто и поместить его в холодильник.

Приготовить омлет. Отдельно потушить овощи. Тесто раскатать тонким слоем, уложить на противень и поместить на него омлет. Уложить на омлет тушеные овощи и посыпать все тертым сыром, смешанным с ягодами винограда и красной смородины. Поставить пиццу в заранее разогретую духовку и запечь до подрумянивания.

ПИЦЦА С ГРИБАМИ

Ингредиенты

Для теста:

• цельное молоко — 0,6 стакана,
• пшеничная мука — 230 г,
• порошкообразные дрожжи — 18 г,
• растительное масло — 2 ст. ложки,
• соль на кончике ножа.

Для начинки:

• белые грибы — 200 г,
• сливочное масло — 10 г,
• соль, специи.

Для соуса:

• сметана — 1 ст. ложка,
• свежевыжатый лимонный сок — 1 ч. ложка,
• молотый черный перец — 0,5 ч. ложки,
• соль — 0,5 ч. ложки.

Способ приготовления

Дрожжи растворить в теплом молоке, понемногу добавить растительное масло и муку, посолить и замесить однородное тесто. Сформовать из него округлый ком, накрыть льняным полотенцем и оставить в теплом месте на 45 минут. Затем раскатать тонким слоем и выложить на смазанный маслом противень. Грибы отварить со специями, нарезать тонкими дольками и выложить на смазанное сливочным маслом тесто. Посолить, добавить специи. Поднять края пиццы. Поставить в заранее разогретую духовку и запечь до готовности.

Сметану смешать с лимонным соком, посолить, поперчить и взбить миксером. Готовую пиццу полить соусом и подавать на стол.

ПИЦЦА С ПОМИДОРАМИ И ГРИБАМИ

Ингредиенты

Для теста:

• цельное молоко — 0,4 стакана,
• пшеничная мука — 250 г,
• порошкообразные дрожжи — 18 г,
• растительное масло — 2 ст. ложки,
• соль на кончике ножа.

Для начинки:

• белые грибы — 100 г,
• свежие помидоры — 2 шт.,
• сливочное масло — 10 г,
• соль, специи.

Для соуса:

• майонез — 0,6 стакана,
• тертый легко плавящийся сыр — 150 г,
• сваренное вкрутую куриное яйцо — 1 шт.,
• молотый красный перец — 0,5 ч. ложки,
• соль — 0,5 ч. ложки.

Способ приготовления

Дрожжи растворить в теплом молоке, добавить растительное масло и соль, понемногу всыпать муку и замесить однородное тесто. Сформовать из него округлый ком, накрыть льняной салфеткой и оставить в теплом месте на 35 минут. Затем раскатать тонким пластом, выложить на смазанный маслом противень, разровнять, сделать бортики по краям.

Грибы очистить от пленки, нарезать тонкими дольками и отварить со специями. Помидоры нарезать кусочками. На смазанное маслом тесто выложить готовые грибы и кусочки помидоров. Посолить. Поставить пиццу в заранее разогретую духовку и запечь до готовности. Майонез смешать с протертым через сито яйцом, добавить тертый сыр, перец и соль, растереть ложкой до однородного состояния или взбить миксером. Готовую пиццу полить соусом и подавать на стол.

ПИЦЦА С БАКЛАЖАНАМИ И ГРИБАМИ

Ингредиенты

Для теста:

• пшеничная мука — 250 г,
• порошкообразные дрожжи — 18 г,
• питьевая вода — 0,5 стакана,
• куриное яйцо — 2 шт.,
• сливочное масло — 50 г,
• цельное молоко — 0,2 стакана,
• соль на кончике ножа.

Для начинки:

• баклажаны — 2 шт.,
• любые грибы — 100 г,
• растительное масло — 100 г,
• сливочное масло — 10 г,
• соль, специи.

Для соуса:

• куриное яйцо — 2 шт.,
• питьевая вода — 0,2 стакана,
• свежевыжатый лимонный сок — 1 ч. ложка,
• яблочный уксус — 1 ч. ложка,
• мелко нарезанная зелень петрушки и сельдерея — 3 ст. ложки,
• молотый черный перец — 0,5 ч. ложки,
• соль — 0,5 ч. ложки.

Способ приготовления

Воду смешать с подогретым молоком, всыпать дрожжи и размешать ложкой до полного растворения. Понемногу добавить муку, вбить яйца по одному, влить распущенное на водяной бане сливочное масло, посолить.

Замесить однородное тесто, сформовать из него округлый ком, накрыть сверху льняной салфеткой и оставить в теплом месте на 45 минут. Затем раскатать тонким слоем, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Грибы нарезать, обвалять в муке, слегка обжарить в растительном масле. Баклажаны очистить от кожицы, нарезать тонкими колечками и обжарить в растительном масле. На смазанное маслом тесто выложить подготовленные баклажаны и грибы. Посолить, добавить специи, поднять края. Поставить пиццу в заранее разогретую духовку и запечь до готовности.

Яйца взбить миксером, добавляя сначала воду, затем

лимонный сок, уксус, перец, соль и зелень. Готовую пиццу полить соусом и подавать на стол.

ПИЦЦА С ЖАРЕНЫМИ ГРИБАМИ

Ингредиенты

Для теста:

• цельное молоко — 0,4 стакана,
• пшеничная мука — 230 г,
• порошкообразные дрожжи — 18 г,
• растительное масло — 2 ст. ложки, соль на кончике ножа.

Для начинки:

• свежие помидоры — 3 шт.,
• любые свежие грибы — 100 г,
• растительное масло — 50 г,
• сливочное масло — 10 г, соль,
• специи.

Для соуса:

• кетчуп «Чили» — 0,5 стакана,
• сливки повышенной жирности — 4 ст. ложки,
• мелко нарубленная зелень петрушки и укропа — 4 ст. ложки.

Способ приготовления

Дрожжи растворить в теплом молоке, добавить растительное масло и соль, понемногу всыпать муку и замесить однородное тесто. Сформовать из него округлый ком, накрыть льняной салфеткой и оставить в теплом месте на 35 минут. Затем раскатать тонким пластом, выложить на смазанный маслом противень, разровнять, сделать бортики по краям.

Нарезать мелкими кусочками грибы, обжарить на растительном масле. Нарезать помидоры тонкими колечками. На смазанное сливочным маслом тесто выложить грибы, на них колечки помидоров. Посолить, добавить специи. Поставить пиццу в заранее разогретую духовку и запечь до готовности.

Сливки смешать с кетчупом, добавить зелень и взбить миксером или венчиком до однородного состояния. Готовую пиццу полить соусом и подавать на стол.

ПИЦЦА С МАРИНОВАННЫМ ПЕРЦЕМ И ГРИБАМИ

Ингредиенты

Для теста:

• цельное молоко — 0,6 стакана,
• пшеничная мука — 250 г,
• порошкообразные дрожжи — 18 г,
• растительное масло — 2 ст. ложки,
• соль на кончике ножа.

Для начинки:

• белые грибы — 200 г,
• маринованные перцы — 2 шт.,
• сливочное масло — 10 г,
• соль, перец.

Для соуса:

• помидоры — 4 шт.,
• майонез — 2 ст. ложки,
• мелко нарубленная зелень укропа и петрушки — 3 ст. ложки,
• молотый черный перец на кончике ножа,
• сахар — 1 ч. ложка,
• соль — 0,5 ч. ложки.

Способ приготовления

Дрожжи растворить в теплом молоке, понемногу добавить растительное масло и муку, посолить и замесить однородное тесто. Сформовать из него округлый ком, накрыть льняным полотенцем и оставить в теплом месте на 45 минут. Затем раскатать тонким слоем и выложить на смазанный маслом противень.

Белые грибы нарезать тонкими дольками и слегка отварить со специями. Перчики нарезать тонкими длинными дольками.

Подготовленные продукты выложить на смазанное сливочным маслом тесто, посолить. Поставить пиццу в заранее разогретую духовку и запечь до готовности. Помидоры мелко нарезать или протереть через сито, добавить майонез, соль, сахар и перец, взбить миксером до однородного состояния. Готовую пиццу полить соусом и подавать на стол.

ПИЦЦА С «ПЬЯНЫМИ» ГРИБАМИ

Ингредиенты

Для теста:

• цельное молоко — 0,4 стакана,
• пшеничная мука — 250 г,
• порошкообразные дрожжи — 18 г,
• рафинированное растительное масло — 2 ст. ложки,
• соль на кончике ножа.

Для начинки:

• шампиньоны — 300 г,
• белое вино — 0,2 стакана,
• сливочное масло — 10 г,
• соль, специи.

Для соуса:

• куриное яйцо — 2 шт.,
• питьевая вода — 0,2 стакана,
• свежевыжатый лимонный сок — 1 ч. ложка,
• яблочный уксус — 1 ч. ложка,
• мелко нарезанная зелень петрушки и сельдерея — 3 ст. ложки,
• молотый черный перец — 0,5 ч. ложки,
• соль — 0,5 ч. ложки.

Способ приготовления

Дрожжи растворить в теплом молоке, добавить растительное масло и соль, понемногу всыпать муку и замесить однородное тесто. Сформовать из него округлый ком, накрыть льняной салфеткой и оставить в теплом месте на 35 минут. Затем раскатать тонким пластом, выложить на смазанный маслом противень, разровнять, сделать бортики по краям.

Грибы нарезать тонкими дольками и припустить на сковороде со сливочным маслом и белым вином. Подготовленную начинку выложить на тесто, посолить, добавить специи. Поставить пиццу в заранее разогретую духовку и запечь до готовности.

Яйца взбить миксером, добавляя сначала воду, затем лимонный сок, уксус, перец, соль и зелень. Готовую пиццу полить соусом и подавать на стол.

ПИЦЦА С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ И ЛУКОМ ПОД СМЕТАНОЙ

Ингредиенты

Для теста:

• цельное молоко —0,6 стакана,
• пшеничная мука —250 г,
• порошкообразные дрожжи — 18 г,
• растительное масло — 2 ст. ложки,
• соль на кончике ножа.

Для начинки:

• белые грибы — 250 г,
• репчатый лук — 1 шт.,
• сметана — 100 г,
• сливочное масло — 100 г,
• пшеничная мука — 50 г,
• соль, специи,
• мелко нарубленная зелень петрушки и укропа.

Способ приготовления

Дрожжи растворить в теплом молоке, понемногу добавить растительное масло и муку, посолить и замесить однородное тесто. Сформовать из него

округлый ком, накрыть льняным полотенцем и оставить в теплом месте на 45 минут. Затем раскатать тонким слоем и выложить на смазанный маслом противень.

Грибы нарезать тонкими дольками, слегка обсыпать мукой и припустить на сливочном масле. Мелко нашинкованный репчатый лук спассеровать на сливочном масле до золотистого цвета. На смазанное сливочным маслом тесто выложить подготовленную начинку, посолить, добавить специи. Поднять края. Залить сметаной и выпекать до готовности в духовке при средней температуре. Горячую пиццу нарезать, посыпать мелко нарубленной зеленью и подавать на стол.

ПИЦЦА С КАШТАНАМИ И ГРИБАМИ

Ингредиенты

Для теста:

• цельное молоко — 0,6 стакана,
• пшеничная мука — 250 г,
• порошкообразные дрожжи — 18 г,
• растительное масло — 2 ст. ложки,
• соль на кончике ножа.

Для начинки:

• каштаны — 100 г,
• любые свежие грибы — 100 г,
• сливочное масло — 10 г,
• соль, специи.

Способ приготовления

Дрожжи растворить в теплом молоке, понемногу добавить растительное масло и муку, посолить и замесить однородное тесто. Сформовать из него округлый ком, накрыть льняным полотенцем и оставить в теплом месте на 45 минут. Затем раскатать тонким слоем и выложить на смазанный маслом противень. Каштаны очистить от кожицы, отварить в подсоленной воде и нарезать тонкими дольками. Грибы нарезать тонкими дольками и отварить со специями. На тесто, смазанное сливочным маслом, выложить готовые продукты, посолить, добавить специи. Поднять края пиццы. Поставить в заранее разогретую духовку и запечь до подрумянивания.

ПИЦЦА С ГРИБАМИ И ЯЙЦОМ ПОД СМЕТАНОЙ

Ингредиенты

Для теста:

• цельное молоко — 0,6 стакана,
• пшеничная мука — 250 г,
• порошкообразные дрожжи — 18 г,
• растительное масло — 2 ст. ложки,
• соль на кончике ножа.

Для начинки:

• любые свежие грибы — 200 г,
• соль, специи,
• мелко нарубленная зелень петрушки.

Способ приготовления

Дрожжи растворить в теплом молоке, понемногу добавить растительное масло и муку, посолить и замесить однородное тесто. Сформовать из него округлый ком, накрыть льняным полотенцем и оставить в теплом месте на 45 минут. Затем раскатать тонким слоем и выложить на смазанный маслом противень.

Грибы нарезать тонкими дольками и отварить со специями. Сварить яйца вкрутую. На тесто, смазанное сливочным маслом, выложить отваренные грибы и нарезанные тонкими дольками яйца. Посолить. Поднять края, залить сметаной и выпекать до готовности в духовке при средней температуре. Горячую пиццу посыпать мелко нарубленной зеленью и подавать на стол.

ПИЦЦА С ГРИБАМИ В СМЕТАННОМ СОУСЕ

Ингредиенты

Для теста:

• пшеничная мука — 250 г,
• питьевая вода — 0,8 стакана,
• порошкообразные дрожжи — 18 г,
• растительное масло — 4 ст. ложки,
• соль — 0,5 ч. ложки.

Для начинки:

• белые грибы — 200 г,
• нежирная сметана — 100 г,
• сливочное масло — 10 г,
• соль, специи.

Способ приготовления

Дрожжи растворить в теплой воде, добавить соль, 1,5 ст. ложки муки, растереть ложкой до исчезновения комочков, оставить на 15–20 минут в теплом месте, добавить растительное масло и оставшуюся муку и замесить однородное тесто. Оставить его в теплом месте до тех пор, пока объем полученной массы не увеличится приблизительно в два раза. Затем раскатать тесто тонким слоем, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Грибы очистить от пленки, разрезать на тонкие дольки, положить в небольшую кастрюлю, залить сметаной и тушить до готовности. Затем выложить на смазанное сливочным маслом тесто, посолить, добавить специи. Поднять края. Запечь в заранее разогретой духовке.

ПИЦЦА С МОРКОВЬЮ И ШАМПИНЬОНАМИ

Ингредиенты

Для теста:

• цельное молоко — 0,6 стакана,
• пшеничная мука — 250 г,
• порошкообразные дрожжи — 18 г,
• растительное масло — 2 ст. ложки,
• соль на кончике ножа.

Для начинки:

• шампиньоны — 100 г,
• красная консервированная фасоль — 50 г,
• белая консервированная фасоль — 50 г,
• морковь — 1 шт.,
• сливочное масло — 70 г,
• пшеничная мука — 30 г,
• соль, специи.

Для соуса:

• майонез — 0,6 стакана,
• тертый сыр — 200 г,
• сваренное вкрутую куриное яйцо — 1 шт.,
• молотый красный перец — 0,5 ч. ложки,
• соль — 0,5 ч. ложки.

Способ приготовления

Дрожжи растворить в теплом молоке, понемногу добавить растительное масло и муку, посолить и замесить однородное тесто. Сформовать из него округлый ком, накрыть льняным полотенцем и оставить в теплом месте на 45 минут. Затем раскатать тонким слоем и выложить на смазанный маслом противень.

Шампиньоны нарезать тонкими дольками, слегка обвалять в муке и припустить на сливочном масле. Морковь отварить до полуготовности и нарезать тонкими длинными ломтиками. На смазанное сливочным маслом тесто выложить дольки грибов, моркови и фасоль. Посолить, поперчить. Поднять края пиццы. Поставить в заранее разогретую духовку и запечь до готовности. Майонез смешать с протертым через сито яйцом, добавить тертый сыр, перец и соль, растереть ложкой до однородного состояния или взбить миксером. Готовую пиццу нарезать порционными кусками, разложить по тарелкам, полить соусом и подавать на стол.

ПИЦЦА «ЛЕСНАЯ»

Ингредиенты

Для теста:

• цельное молоко — 0,6 стакана,
• пшеничная мука — 250 г,
• порошкообразные дрожжи — 18 г,
• растительное масло — 2 ст. ложки,
• соль на кончике ножа.

Для начинки:

• маринованные шампиньоны или вешенки — 250 г,
• тертый сыр «Пармезан» — 130 г.

Для соуса:

• куриное яйцо — 2 шт.,
• питьевая вода — 0,2 стакана,
• свежевыжатый лимонный сок — 1 ч. ложка,
• яблочный уксус — 1 ч. ложка,
• мелко нарезанная зелень петрушки и сельдерея — 3 ст. ложки,
• молотый черный перец — 0,5 ч. ложки,
• соль — 0,5 ч. ложки.

Способ приготовления

Дрожжи растворить в теплом молоке, понемногу добавить растительное масло и муку, посолить и замесить однородное тесто. Сформовать из него округлый ком, накрыть льняным полотенцем и оставить в теплом месте на 45 минут. Затем раскатать тонким слоем и выложить на смазанный маслом противень.

Грибы измельчить, выложить на поверхность теста, посыпать тертым сыром. Поставить пиццу в духовку и запечь до готовности. Яйца взбить миксером, добавляя сначала воду, затем лимонный сок, уксус, перец, соль и зелень. Горячую пиццу нарезать, полить соусом и подать на стол.

ПИЦЦА С ГРИБАМИ, ПОМИДОРАМИ И ЧЕСНОКОМ

Ингредиенты

Для теста:

• пшеничная мука — 350 г,
• питьевая вода — 0,7 стакана,
• порошкообразные дрожжи — 18 г,
• соль — 0,5 ч. ложки.

Для начинки:

• свежие спелые помидоры — 4 шт.,
• шампиньоны — 5 шт.,
• молодой чеснок — 3 зубчика,
• мелко нарубленная зелень петрушки и укропа — 2 ст. ложки,
• растительное масло — 4 ст. ложки,
• молотый черный перец — 0,5 ч. ложки,
• соль — 0,5 ч. ложки.

Для соуса:

• майонез — 0,6 стакана,
• тертый сыр — 150 г,
• сваренное вкрутую куриное яйцо — 1 шт.,
• молотый красный перец — 0,5 ч. ложки,
• соль — 0,5 ч. ложки.

Способ приготовления

Дрожжи всыпать в подогретую воду, размешать, понемногу добавить муку, посолить и замесить однородное крутое тесто. Сформовать из него округлый ком, отбить руками, сделать несколько надрезов сверху, накрыть салфеткой и оставить на 2 часа в теплом месте. Затем раскатать в тонкий пласт, выложить на смазанный маслом противень и сделать по краям небольшие бортики.

Помидоры вымыть, ошпарить кипятком, снять кожицу, мякоть мелко нарезать, посолить и выложить ровным слоем на тесто. Поставить пиццу в горячую духовку на 10 минут, затем достать и остудить. Чеснок пропустить через чеснокодавилку, обжарить на растительном масле до золотистого цвета, полученной смесью полить помидорную массу. Грибы отварить на пару до готовности, измельчить, украсить пиццу, посолить, поперчить, посыпать сверху зеленью. Снова поместить противень в духовку на 15 минут.

Майонез смешать с протертым через сито яйцом, добавить тертый сыр, перец и соль, растереть ложкой до однородного состояния или взбить миксером. Готовую пиццу полить соусом и подать на стол.

ПИЦЦА «ОСЕННИЙ ВАЛЬС»

Ингредиенты

Для теста:

• пшеничная мука — 550 г,
• сливочное масло — 120 г,
• растительное масло — 2 ст. ложки,
• сырой желток куриного яйца — 3 шт.,
• соль — 1 ч. ложка.

Для начинки:

• лесные грибы — 230 г,
• сливочное масло — 40 г,
• свежие сочные помидоры — 3 шт.,
• растительное масло — 6 ст. ложек,
• некрупный репчатый лук — 1 шт.,
• чеснок — 1 зубчик,
• сыр «Рокфор» — 100 г,
• измельченная зелень петрушки и укропа — 3 ст. ложки,
• молотый черный перец — 0,5 ч. ложки,
• соль — 0,5 ч. ложки.

Для соуса:

• помидоры — 4 шт.,
• сыр твердого сорта — 60 г,
• сметана — 2 ст. ложки,
• измельченные жареные лесные орехи — 1 ч. ложка,
• гранатовый сок — 1 ч. ложка,
• молотый красный перец — 0,5 ч. ложки,
• соль — 0,5 ч. ложки.

Способ приготовления

Муку просеять через мелкое сито, добавить распущенное на водяной бане сливочное масло, вбить желтки по одному, посолить, влить растительное масло и всыпать муку небольшими порциями. Замесить однородное тесто, раскатать его тонким пластом. Выложить на смазанный маслом противень, сделать невысокие бортики по краям лепешки и оставить на 40–50 минут.

Помидоры ошпарить кипятком, снять кожицу, мякоть измельчить блендером или протереть через сито. Добавить растительное масло, мелко нарубленный лук, пропущенный через чеснокодавилку чеснок, всыпать перец и соль, выложить в глубокую сковороду и тушить под крышкой в течение 45 минут, периодически помешивая. Полученную массу слегка остудить и ровным слоем выложить на тесто. Сверху положить мелко

нарезанные и обжаренные в сливочном масле грибы, посолить, посыпать натертым сыром и зеленью и поставить пиццу в разогретую духовку. Запечь до готовности. Помидоры ошпарить кипятком, очистить, мякоть пропустить через мясорубку вместе с сыром. Добавить ореховую крошку, сметану, гранатовый сок, перец и соль, взбить миксером. Горячую пиццу полить соусом и подать на стол.

ПИЦЦА С ОПЯТАМИ, ГРУЗДЯМИ И СЫРОМ

Ингредиенты

Для теста:

• пшеничная мука — 520 г,
• сливочное масло — 120 г,
• сырой желток куриного яйца — 3 шт.,
• соль — 1 ч. ложка.

Для начинки:

• отварные лесные опята — 430 г,
• соленые или маринованные грузди — 120 г,
• спелые помидоры — 3 шт.,
• нежирная ветчина — 3 небольших кусочка,
• молодой чеснок — 2 зубчика,
• растительное масло — 5 ст. ложек,
• некрупный репчатый лук — 1 шт.,
• мелко нарубленная зелень укропа — 2 ст. ложки,
• легко плавящийся сыр — 100 г,
• молотый черный перец — 0,5 ч. ложки,
• соль — 0,5 ч. ложки.

Для соуса:

• спелые помидоры — 5 шт.,
• сыр — 60 г,
• свежая клюква или брусника — 4 ст. ложки,
• сметана — 1 ст. ложка,
• измельченные ядра грецкого ореха — 1 ч. ложка,
• молотый черный перец — 1 ч. ложка,
• соль — 1 ч. ложка.

Способ приготовления

Муку просеять через волосяное сито, добавить распущенное на водяной бане сливочное масло, вбить желтки, посолить и замесить руками или миксером однородное тесто. Раскатать его тонким слоем, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Помидоры очистить, измельчить блендером или протереть через сито, добавить пропущенный через чеснокодавилку чеснок и измельченный лук, влить растительное масло, посолить, поперчить, выложить на сковороду с тефлоновым покрытием и тушить в течение 35 минут, периодически помешивая деревянной лопаткой. Грибы нашинковать тонкими ломтиками.

Выложить на тесто сначала томатную массу, затем кусочки ветчины и грибов. Посыпать тертым сыром и зеленью, оставить на

20 минут в теплом месте. Затем поместить в разогретую духовку и запекать до подрумянивания.

Помидоры вымыть, ошпарить кипятком и снять кожицу. Мякоть пропустить через мясорубку, в полученную массу добавить натертый на мелкой терке сыр, сметану, орехи и ягоды. Посолить, поперчить, осторожно перемешать ложкой (ягоды должны остаться целыми). Готовую пиццу полить соусом и подать на стол.

ПИЦЦА «ВЕСЕННЯЯ»

Ингредиенты

Для теста:

• цельное молоко — 0,4 стакана,
• пшеничная мука — 230 г,
• порошкообразные дрожжи — 18 г,
• растительное масло — 2 ст. ложки,
• соль на кончике ножа.

Для начинки:

• отварные сморчки или строчки — 320 г,
• нежирная ветчина — 200 г,
• сваренное вкрутую куриное яйцо — 1 шт.

Для соуса:

• куриное яйцо — 2 шт.,
• питьевая вода — 0,7 стакана,
• свежевыжатый лимонный сок — 1 ст. ложка,
• молотый черный перец — 0,5 ч. ложки,
• соль — 0,5 ч. ложки, веточки укропа и петрушки для украшения.

Способ приготовления

Дрожжи растворить в теплом молоке, добавить растительное масло и соль, понемногу всыпать муку и замесить однородное тесто. Сформовать из него округлый ком, накрыть льняной салфеткой и оставить в теплом месте на 35 минут. Затем раскатать тонким пластом, выложить на смазанный маслом противень, разровнять, сделать бортики по краям.

Грибы мелко нарезать, смешать с кусочками ветчины и натертым на мелкой терке вареным куриным яйцом, выложить полученную массу на тесто. Яйца взбить миксером до однородного состояния, добавить лимонный сок, растворенный в воде, соль и перец, всыпать зелень, снова взбить или размешать ложкой. Полить соусом пиццу и запечь в духовке до готовности.

ПИЦЦА «ИЗЫСКАННАЯ»

Ингредиенты

Для теста:

• пшеничная мука — 550 г,
• сливочное масло — 120 г,
• сырой желток куриного яйца — 3 шт.,
• соль на кончике ножа.

Для начинки:

• маринованные вешенки или грузди — 120 г,
• желтые помидоры — 4 шт.,
• некрупный репчатый лук — 1 шт.,
• мелко нарубленная зелень петрушки и сельдерея — 2 ст. ложки,
• готовая томатная паста — 60 г,
• оливковое масло — 3 ст. ложки,
• тертый сыр твердого сорта — 320 г,
• молотый черный перец — 0,5 ч. ложки,
• соль — 0,5 ч. ложки.

Для соуса:

• нежирная сметана — 4 ст. ложки,
• вареные лесные грибы (опята или белые) — 60 г,
• тертый сыр «Тильзитер» — 120 г,
• сваренное вкрутую куриное яйцо — 1 шт.,
• соль — 0,5 ч. ложки.

Способ приготовления

Муку просеять через мелкое волосяное сито, добавить распущенное на водяной бане сливочное масло, вбить желтки по одному, посолить и замесить однородное крутое тесто. Раскатать его тонким пластом, выложить на смазанный маслом противень, выровнять поверхность и сделать небольшие бортики по краям.

Грибы измельчить, помидоры нарезать тонкими кружочками, лук очистить и измельчить блендером. Выложить на тесто сначала грибы, затем томатную пасту, лук, помидоры и зелень, посолить, поперчить, посыпать тертым сыром, полить оливковым маслом. Поставить пиццу в разогретую духовку, запечь до подрумянивания. Лесные грибы измельчить блендером или протереть через сито, добавить сметану, мелко нарубленное куриное яйцо, тертый сыр и соль, перемешать и подогревать на водяной бане в течение 2 минут. Готовую пиццу полить соусом и подать на стол.

ПИЦЦА «К УЖИНУ»

Ингредиенты

Для теста:

• цельное молоко — 0,4 стакана,
• порошкообразные дрожжи — 15 г,
• куриное яйцо — 1 шт.,
• растительное масло — 2 ст. ложки,
• пшеничная мука — 220 г,
• соль на кончике ножа.

Для начинки:

• спелые помидоры — 2 шт.,
• белые грибы или подосиновики — 400 г,
• чеснок — 3 зубчика,
• сыр «Моцарелла» — 350 г,
• оливковое масло — 5 ст. ложек,
• некрупный репчатый лук — 3 шт.,
• молотый черный перец — 0,5 ч. ложки,
• соль — 0,5 ч. ложки.

Для соуса:

• малосольные белые грузди — 120 г,
• сметана — 3 ст. ложки,
• сваренное вкрутую куриное яйцо — 1 шт.,
• молотый черный перец — 0,5 ч. ложки,
• соль на кончике ножа.

Способ приготовления

Дрожжи всыпать в теплое молоко, перемешать, всыпать 1,5 ст. ложки муки, посолить, растереть образовавшиеся комочки. Добавить растительное масло, яйцо и муку, замесить однородное крутое тесто. Оставить его в теплом месте на 30 минут, накрыв льняным полотенцем. Полученную массу тонко раскатать, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Помидоры мелко нарезать, добавить масло и пропущенный через чеснокодавилку чеснок, перемешать, положить соль и перец и варить на водяной бане в течение 10–15 минут, периодически помешивая. Лишняя жидкость при этом должна испариться.

Грибы вымыть, нарезать очень тонкими ломтиками и ровным слоем выложить на тесто. Сверху распределить ровным слоем томатную массу, затем мелко нарубленный репчатый лук и тертый сыр. Поставить пиццу в разогретую духовку и запечь до готовности. Грузди очень мелко нарезать, яйцо протереть через сито, соединить с грибами, добавить сметану, поперчить,

посолить. Полученную массу взбить миксером до однородного состояния. Готовую пиццу полить соусом и подать на стол.

ПИЦЦА С ГРИБАМИ И ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ

Ингредиенты

Для теста:

• пшеничная мука — 600 г,
• сахар — 1 ст. ложка,
• питьевая вода — 1 стакан,
• сливочный маргарин — 2 ст. ложки,
• порошкообразные дрожжи — 18 г,
• кетчуп «Чили» — 4 ст. ложки,
• соль — 1 ч. ложка.

Для начинки:

• подберезовики или подосиновики — 230 г,
• маринованные вешенки — 200 г,
• консервированный зеленый горошек — 1 банка,
• майонез — 3 ст. ложки,
• томатная паста — 2 ст. ложки,
• куриное яйцо — 2 шт.,
• тертый сыр — 100 г,
• мелко нарубленная зелень петрушки и укропа — 2 ст. ложки.

Для соуса:

• жирные сливки — 0,5 стакана,
• свежевыжатый лимонный сок — 1 ч. ложка,
• свежая клюква или брусника — 60 г,
• измельченные лесные орехи — 2 ч. ложки.

Способ приготовления

Дрожжи растворить в теплой воде, добавить сахар, перемешать и поставить на 40 минут в теплое место. В отдельной емкости соединить кетчуп, распущенный на водяной бане маргарин и соль, добавить дрожжевую массу, понемногу всыпать муку и замесить однородное тесто. Сформовать из него округлый ком, накрыть тканевой салфеткой и оставить на 45 минут в тепле. Затем разделить на шесть равных частей, раскатать их тонким слоем и выложить на смазанный маслом противень.

Лесные грибы очень мелко нарезать (кубиками или соломкой), отварить на пару до готовности. Выложить на тесто томатную пасту, смешанную с майонезом, затем разместить вареные грибы, накрыть их маринованными вешенками. Яйца отварить вкрутую, нарезать тонкими кружочками, выложить

поверх грибов. Посыпать тертым сыром, смешанным с зеленью и зеленым горошком, и поставить в горячую духовку. Запекать до подрумянивания. Соединить сливки с орехами и лимонным соком, взбить миксером до однородного состояния. Горячие пиццы разложить по тарелкам, полить соусом, посыпать вымытой и обсушенной клюквой (или брусникой),

ПИЦЦА ТВОРОЖНО-ГРИБНАЯ

Ингредиенты

Для теста:

• цельное молоко — 1 стакан,
• пшеничная мука — 300 г,
• растительное масло — 1 ст. ложка,
• порошкообразные дрожжи — 15 г,
• сырой желток куриного яйца — 1 шт.,
• творог — 2 ст. ложки,
• соль на кончике ножа.

Для начинки:

• спелые сочные помидоры — 3 шт.,
• маринованные шампиньоны — 5 шт.,
• сыр твердого сорта — 5 небольших ломтиков,
• тертый легко плавящийся сыр — 120 г,
• оливковое масло — 2 ст. ложки,
• молотый черный перец — 0,5 ч. ложки,
• тимьян — 0,5 ч. ложки,
• молотый сухой базилик — 1 ч. ложка,
• соль — 0,5 ч. ложки.

Для соуса:

• готовый горчичный.

Способ приготовления

Дрожжи растворить в теплом молоке, добавить растительное масло, протертый через сито или измельченный блендером творог, яичный желток, соль, муку и замесить однородное тесто. Сформовать из него округлый ком, надрезать сверху крест-накрест, накрыть хлопчатобумажной салфеткой и оставить в теплом месте на 2 часа. Еще раз вымесить, раскатать тонким пластом, выложить на смазанный маслом противень и разровнять. Оставить на 20–30 минут.

Помидоры вымыть, ошпарить кипятком, очистить и нарезать тонкими ломтиками. Шампиньоны нарезать соломкой. Выложить на тесто сначала помидорную массу, затем грибы, полить оливковым маслом, посолить, положить кусочки твердого сыра, посыпать специями, сверху равномерно

распределить тертый легко плавящийся сыр. Поставить пиццу в духовку и запечь до готовности. Полить пиццу горчичным соусом и подать на стол.

ПИЦЦА «ГРИБНОЕ АССОРТИ»

Ингредиенты

Для теста:

• пшеничная мука — 500 г,
• сахар — 3 ч. ложки,
• питьевая вода — 1 стакан,
• сливочное масло — 50 г,
• кетчуп — 3 ч. ложки,
• порошкообразные дрожжи — 18 г,
• сырой желток куриного яйца — 1 шт.,
• соль — 1 ч. ложка.

Для начинки:

• сваренные на пару шампиньоны — 230 г,
• обжаренные вешенки — 150 г,
• вареные лесные опята — 120 г,
• некрупный репчатый лук — 2 шт.,
• спелые помидоры — 3 шт.,
• тертый твердый сыр — 140 г,
• молотый черный перец — 0,5 ч. ложки,
• соль — 0,5 ч. ложки,
• измельченная зелень петрушки — 3 ст. ложки.

Для соуса:

• натертое на мелкой терке сочное яблоко — 5 ст. ложек,
• ореховая паста — 1 ст. ложка,
• сметана — 2 ст. ложки,
• готовая овощная икра — 7 ст. ложек,
• молотый красный перец — 1 ч. ложка,
• соль — 1 ч. ложка.

Способ приготовления

Дрожжи и сахар растворить в подогретой воде, поставить на 25 минут в теплое место. В отдельной емкости соединить распущенное на водяной бане масло, яичный желток, кетчуп и соль, добавить дрожжевую массу, понемногу всыпать муку и замесить однородное крутое тесто. Оставить его в тепле, накрыв тканевой салфеткой, до тех пор, пока его объем не увеличится примерно в два раза. Готовое тесто раскатать тонким пластом, выложить на смазанный маслом противень, разровнять и сделать по краям небольшие бортики.

Лук очистить, нарезать тонкими колечками. Грибы измельчить блендером и перемешать, помидоры нарезать кружочками. Выложить на тесто сначала лук, затем грибной фарш

и помидоры, посыпать солью и перцем, сверху равномерно распределить тертый сыр и зелень. Поставить пиццу в духовку и запекать до подрумянивания.

Яблочное пюре смешать с ореховой пастой, добавить овощную икру, посолить, поперчить, положить сметану и взбить миксером до однородного состояния. Нарезать готовую пиццу, полить соусом и подать на стол.

Сладкие пиццы

ПИЦЦА С ПЕРСИКАМИ И КИВИ

Ингредиенты

Для теста:

• мука — 250 г,
• порошкообразные дрожжи — 20 г,
• сливочное масло — 50 г,
• сахар — 2 ч. ложки,
• куриное яйцо — 2 шт.,
• молоко — 150 мл,
• маргарин для выпечки или сливочное масло — 30 г,
• соль на кончике ножа.

Для начинки:

• консервированные персики — 200 г,
• киви — 100 г,
• бананы — 300 г,
• сахарная пудра — 5 ст. ложек.

Способ приготовления

Замесить тесто из муки, дрожжей, сливочного масла, сахара, яиц, молока и соли. Выложить его на противень, смазанный маргарином или сливочным

маслом.

Персики нарезать кубиками. Киви вымыть, очистить, нарезать кружочками. Бананы вымыть, очистить, нарезать кружочками. На основу для пиццы выложить кусочки персиков, киви, бананов. Выпекать в разогретой до 150 ˚С духовке в течение 30 минут. Готовую пиццу посыпать сахарной пудрой.

ПИЦЦА С ФИНИКАМИ И ИЗЮМОМ

Ингредиенты

Для теста:

• пшеничная мука — 500 г,
• сливочное масло — 100 г,
• куриное яйцо — 3 шт.,
• цедра лимона,
• сахар, соль.

Для начинки:

• кедровые орехи — 200 г,
• черный изюм без косточек — 200 г,
• цукаты — 50 г,
• финики — 200 г,
• сахарная пудра — 5 ст. ложек.

Способ приготовления

Отделить яичные белки от желтков. В емкости взбить 80 г сливочного масла до состояния кремообразной массы, добавить яичный желток и продолжать взбивать, пока желток не смешается со сливочным маслом, затем добавить другой желток ит. д. В полученную однородную массу добавить сахар, дрожжи, разведенные небольшим количеством теплой воды, соль, муку. Месить 5 минут, затем добавить 3 хорошо взбитых яичных белка, положить цедру лимона, все тщательно перемешать. В форму, смазанную оставшимся сливочным маслом и присыпанную мукой, выложить полученную смесь, поместить в духовку, разогретую до 150 °С, и выпекать примерно 20 минут.

Изюм и финики промыть. Открыть духовку и быстро выложить на основу кедровые орехи, изюм, цукаты, финики, посыпать все сахарной пудрой и выпекать еще 25 минут.

ПИЦЦА КОНЬЯЧНАЯ С КЛУБНИКОЙ

Ингредиенты

Для теста:

• мука — 300 г,
• сахар — 2 ч. ложки,
• теплое молоко — 150 мл,
• сливочное масло — 20 г,
• куриное яйцо — 1 шт.,
• соль.

Для начинки:

• изюм без косточек — 100 г,
• коньяк — 2 ст. ложки,
• сливочное масло — 60 г,
• варенье — 3 ст. ложки,
• яблоко — 3 шт.,
• клубника — 200 г,
• сахарная пудра — 5 ст. ложек.

Способ приготовления

Дрожжи и сахар развести теплым молоком, дождаться появления пузырьков. Смешать с маслом, яйцом, мукой и тщательно вымешивать на столе около 5 минут. Затем тесто раскатать в круг диаметром 30 см. Форму смазать сливочным маслом, уложить на нее тесто, приподняв края.

Изюм промыть, залить коньяком. Яблоки вымыть, разрезать пополам, удалить сердцевину, нарезать кубиками. Клубнику промыть, нарезать кубиками. В емкости смешать 40 г сливочного масла, варенье.

Подогреть. На тесто выложить изюм, яблоки, клубнику и залить вареньем. Края пиццы смазать остатками сливочного масла.

Выпекать в разогретой до 150 °С духовке в течение 30 минут. Готовую пиццу посыпать сахарной пудрой.

ПИЦЦА С ИНЖИРОМ

Ингредиенты

Для теста:

• основа для пиццы — 300 г.

Для начинки:

• сушеный инжир — 300 г,
• измельченные грецкие орехи — 50 г,
• коричневый сахар — 50 г,
• молоко — 50 мл,
• бананы — 100 г,
• сахарная пудра — 5 ст. ложек.

Способ приготовления

Сушеный инжир промыть, мелко нарезать. Бананы очистить, нарезать кружочками. Молоко довести до кипения, добавить сахар и кипятить 2–3 минуты. Бананы обвалять в сахарной пудре.

На основу для пиццы выложить кусочки инжира, банана, грецких орехов и полить молоком с сахаром. Выпекать в разогретой до 150 ˚С духовке в течение 20 минут. Готовую пиццу можно дополнительно посыпать сахарной пудрой.

ПИЦЦА ШОКОЛАДНАЯ С ФРУКТАМИ

Ингредиенты

Для теста:

• основа для пиццы — 300 г.

Для начинки:

• горький шоколад — 100 г,
• консервированные ананасы — 200 г,
• апельсин — 2 шт.,
• киви — 3 шт.,
• сливки — 50 мл,
• сахарная пудра — 5 ст. ложек.

Способ приготовления

Шоколад натереть на крупной терке. Ананасы нарезать кубиками или кружочками. Апельсины вымыть, очистить от кожуры, нарезать кубиками. Киви очистить, нарезать кружочками.

Основу для пиццы смазать сливками. Выложить на нее ананасы, апельсины, киви, сверху посыпать тертым шоколадом и сахарной пудрой. Выпекать в разогретой до 190 ˚С духовке в течение 15 минут.

ПИЦЦА ФРУКТОВАЯ С СИРОПОМ

Ингредиенты

Для теста:

• основа для пиццы — 300 г.

Для начинки:

• банан — 3 шт.,
• груша — 2 шт.,
• яблоко — 1 шт.,
• кокосовая стружка — 100 г,
• корица — 1 ч. ложка,
• растительное масло — 30 мл,
• сахарная пудра — 5 ст. ложек.

Способ приготовления

Бананы очистить, нарезать кружочками. Груши вымыть, удалить сердцевину, нарезать кубиками. Яблоко вымыть, удалить сердцевину, нарезать кубиками.

На основу для пиццы выложить кусочки бананов, груши, яблока, посыпать все корицей и кокосовой стружкой. Выпекать в разогретой до 150 °С духовке в течение 20 минут. Готовую пиццу посыпать сахарной пудрой и сбрызнуть растительным маслом.

ПИЦЦА КЛУБНИЧНАЯ С БЕЛЫМ ШОКОЛАДОМ

Ингредиенты

Для теста:

• основа для пиццы — 300 г.

Для начинки:

• клубничное варенье или джем — 3 ст. ложки,
• белый шоколад — 100 г,
• клубника — 200 г,
• черешня — 100 г,
• творожная масса — 100 г,
• изюм — 50 г,
• сахарная пудра — 5 ст. ложек.

Способ приготовления

Клубнику вымыть, нарезать кубиками. Черешню вымыть, удалить косточки. Изюм промыть. Основу для пиццы смазать клубничным вареньем,

выложить творожную массу, клубнику, черешню, изюм и сверху посыпать тертым шоколадом. Выпекать в разогретой до 150 ˚С духовке в течение 20 минут. Готовую пиццу посыпать сахарной пудрой.

ПИЦЦА СМЕТАННАЯ С СЫРОМ И ФРУКТАМИ

Ингредиенты

Для теста:

• основа для пиццы — 300 г.

Для начинки:

• сыр — 100 г,
• консервированные ананасы — 200 г,
• консервированные персики — 200 г,
• сметана — 100 г,
• банан — 2 шт.,
• сливочное масло — 30 г,
• кокосовая стружка — 40 г,
• сахарная пудра — 5 ст. ложек.

Способ приготовления

Сыр натереть на крупной терке. Ананасы и персики нарезать кубиками. Бананы вымыть, очистить от кожуры, нарезать толстыми кружочками. Сметану смешать с кокосовой стружкой и сахарной пудрой.

Основу для пиццы смазать сливочным маслом. Сверху выложить сыр, кусочки ананасов, персиков, бананов. Полить пиццу приготовленным сметанным соусом. Выпекать в разогретой до 190 ˚С духовке в течение 10–15 минут.

ПИЦЦА ФРУКТОВАЯ С СИРОПОМ

Ингредиенты

Для теста:

• основа для пиццы — 300 г.

Для начинки:

• киви — 100 г,
• финики — 200 г,
• морковь — 1 шт.,
• мандарин — 2 шт.,
• малина — 200 г,
• сироп или варенье — 50 г,
• сахарная пудра — 5 ст. ложек.

Способ приготовления

Киви вымыть, очистить, нарезать кружочками. Финики промыть. Морковь очистить, вымыть, натереть на терке. Мандарины вымыть, очистить, разделить на дольки. Малину перебрать, вымыть.

Основу для пиццы смазать сиропом. Сверху выложить киви, финики, морковь, мандарины, малину. Выпекать в разогретой до 160 °С духовке в течение 10–15 минут. Готовую пиццу посыпать сахарной пудрой.

ПИЦЦА МОРКОВНАЯ

Ингредиенты

Для теста:

• пшеничная мука — 200 г,
• питьевая вода — 0,8 стакана,
• порошкообразные дрожжи — 18 г,
• растительное масло — 4 ст. ложки,
• соль — 0,5 ч. ложки.

Для начинки:

• сладкая морковь — 2 шт.,
• сахар — 50 г,
• сливочное масло — 10 г.

Способ приготовления

Дрожжи растворить в теплой воде, добавить соль, 1,5 ст. ложки муки, растереть ложкой до исчезновения комочков, оставить на 15–20 минут в теплом месте, добавить растительное масло и оставшуюся муку и замесить однородное тесто. Оставить его в теплом месте до тех пор, пока объем полученной массы не увеличится приблизительно в два раза. Затем раскатать тесто тонким слоем, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Натереть морковь на крупной терке и перемешать с сахаром. На тесто, смазанное сливочным маслом, выложить морковь. Поднять края пиццы. Поставить в заранее разогретую духовку и запечь до готовности.